Seria NV66F17
Seria NV70F17

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi

Planet First **100 % Recycled Paper**

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej, należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 1 2013-10-10 1:25:23

spis treści

PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM 11
11 Przyciski sterowania piekarnikiem

AKCESORIA 11
11 Akcesoria

POTRAWY TESTOWE 13
13 Potrawy testowe

FUNKCJE 13
13 Funkcje

TRYB POJEDYNCZEJ KOMORY 14
14 Tryb pojedynczej komory

GOTOWANIE DWUKOMOROWE 15
15 Gotowanie dwukomorowe

USTAWIENIA 16
16 Ustawianie czasu gotowania
16 Zmiana ustawienia czasu
17 Zmiana temperatury
17 Ustawianie czasu
17 Ustawianie alarmu
18 Wyłączanie alarmu
18 Wyświetlacz zegarowy
18 Sygnał tonowy
18 Oświetlenie
18 Blokada
18 Wyłączenie

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE 19
19 Programy automatyczne dla trybu pojedynczej komory

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I KODY BŁĘDÓW 21
21 Rozwiązywanie problemów
21 Kod błędu

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 22
22 Konfiguracja początkowa
22 Czyszczenie parą (opcjonalne)
23 Szybkie suszenie
23 Katalityczna powierzchnia emaliowana (opcjonalna)
23 Czyszczenie ręczne
24 Zdejmowanie prowadnic bocznych (opcjonalne)
25 Czyszczenie górnej ścianki (opcjonalne)

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 2 2013-10-10 1:25:23

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

⚠ OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie. (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu)

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).

Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 3 2013-10-10 1:25:23

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. (Tylko model z funkcją czyszczenia)

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (Tylko model z funkcją czyszczenia)

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Dotyczy tylko modeli z sondą temperaturową).

Nie należy używać myjki parowej.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.
Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej ósmego roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 4 2013-10-10 1:25:23

Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

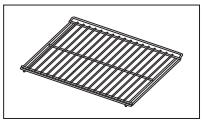
W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy. (W zależności od modelu)



⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją czyszczenia parą)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją czyszczenia parą)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 5 2013-10-10 1:25:23

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Należy pilnować, aby małe dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

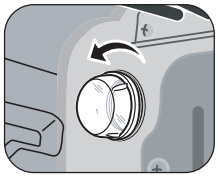
WYMIANA ŻARÓWKI

⚠ Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Przed wymianą żarówki w piekarniku należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć piekarnik.
- Odłączyć piekarnik od prądu.
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany, kładąc szmatkę na dole piekarnika.
- Żarówki mogą zostać zakupione w Centrum obsługi firmy SAMSUNG.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 6 2013-10-10 1:25:23

Tylne oświetlenie kuchenki



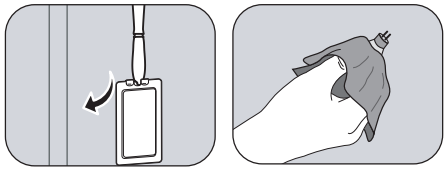
1. Usunąć osłonę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara. Usunąć metalowy pierścień i uszczelkę i wyczyścić szklaną osłonę. W razie potrzeby wymienić żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na temperatury rzędu 300 °C (25 W).

2. W razie potrzeby wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.

3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.

4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Boczne oświetlenie piekarnika (zależnie od modelu)



1. Aby zdjąć klosz, należy przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaostrzony element, np. nóż kuchenny, między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.

2. Odłączyć klosz.

3. Jeżeli jest to konieczne, wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25-40 W, 300 °C.

Wskazówka: Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć suchej szmatki, aby uniknąć pozostawienia potu z palców na jej powierzchni. Zwiększa to żywotność wymienianej żarówki.

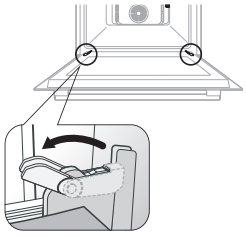
4. Zamontować klosz z powrotem.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 7 2013-10-10 1:25:23

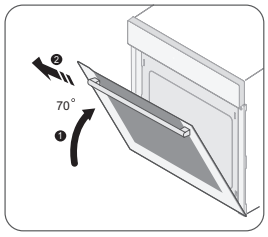
ZDEJMOWANIE DRZWICZEK

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

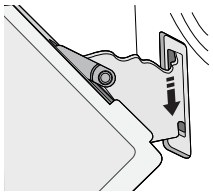
⚠ **PRZESTROGA**: Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



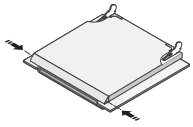
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Za pomocą obu rąk złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.



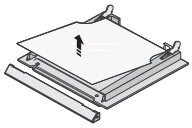
3. Po zakończeniu czyszczenia należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby przymocować drzwiczki. Zacisk zawiasu powinien być zamknięty po obu stronach.

USUWANIE SZKLANYCH DRZWICZEK

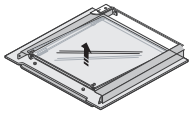
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



1. Naciśnij oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.



2. Zdejmij osłonę, a następnie wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.



3. Podnieś szybę 2, następnie oczyść szyby za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

Szyby w drzwiczkach modelu 2 EA mogą się różnić od szyb w modelu 4 EA.
Jednak metoda wyjmowania ich z drzwiczek i montowania ich z powrotem jest w przypadku każdego modelu identyczna.

Podczas montowania pierwszej szyby skieruj stronę z nadrukiem w dół.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 8 2013-10-10 1:25:25

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 10 minutach wyświetli się zegar.
- Światło: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

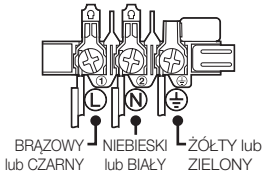
instalacja

⚠ Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

- W trakcie instalacji piekarnika należy zapewnić ochronę przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.
- Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

Zasilanie



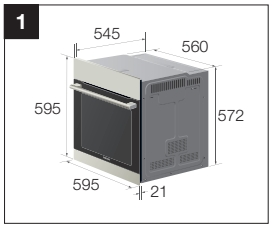
Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowany. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Żółto-zielony przewód (uziemienie) musi być dłuższy niż inne przewody i należy go podłączyć w pierwszej kolejności. Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.

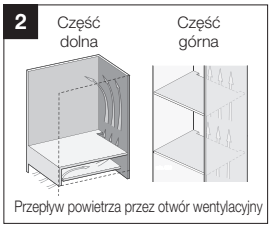
⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas montażu należy uważać, aby kabel połączeniowy nie został przytrzaśnięty i zabezpieczyć go przed zetknięciem się z gorącymi częściami piekarnika.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 9 2013-10-10 1:25:25

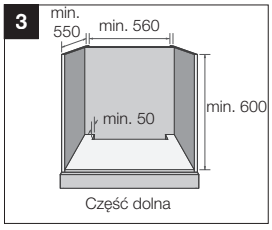
Instalowanie w szafce

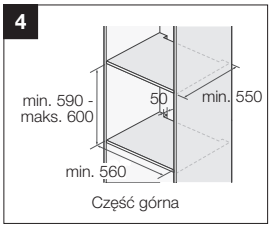
Plastikowe i klejone powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90 °C wewnątrz szafki, w której piekarnik jest montowany i na temperaturę 75 °C w przypadku przylegających mebli. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powierzchni plastikowych i klejonych spowodowane wysoką temperaturą.

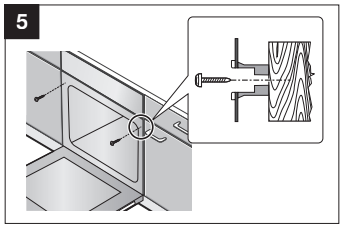




W podstawie szafki, w której jest montowany piekarnik powinien znajdować się otwór wentylacyjny. Otwór wentylacyjny powinien mieć 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. W przypadku montażu piekarnika pod kuchenką należy postępować zgodnie z instrukcją montażu kuchenki.







Wsuń urządzenie do szafki i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach. Upewnij się, że odstęp pomiędzy urządzeniem a szafką nie jest mniejszy niż 5 mm.

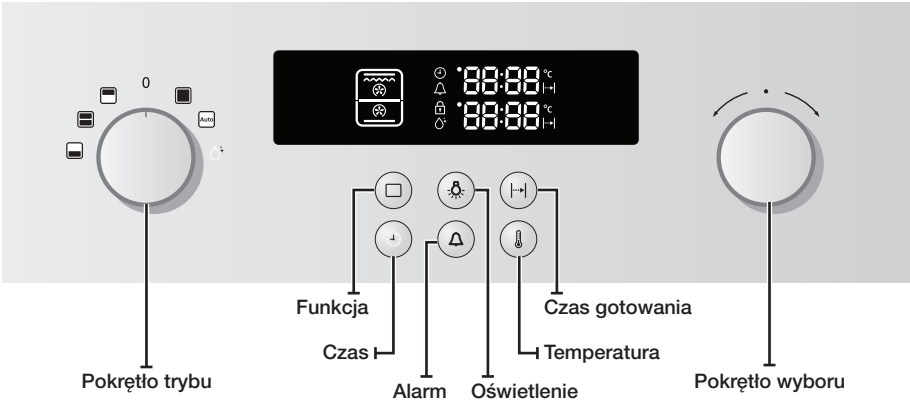
Po zakończeniu montażu usuń winylową błonę ochronną, taśmę, papier i akcesoria z drzwiczek i wnętrza piekarnika. Przed wyjęciem piekarnika z szafki odłącz go od prądu i odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Szafka, w której jest montowany piekarnik, musi mieć otwór wentylacyjny, umożliwiający przepływ powietrza (jak pokazano na rysunku). Otworu nie należy zakrywać, ponieważ służy on do wentylacji.

Elementy znajdujące się na zewnątrz piekarnika, jak uchwyt, mogą różnić się w zależności od modelu. Na rysunku przedstawiono rzeczywisty rozmiar piekarnika.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 10 2013-10-10 1:25:26

przyciski sterowania piekarnikiem



Panel przedni

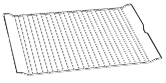
Panel przedni jest dostępny w wielu odmianach materiałowych i kolorystycznych, w tym: ze stali nierdzewnej, czarny, biały i szklany. W celu poprawy jakości, wygląd panelu może ulec zmianie.

akcesoria

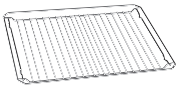
Nowy piekarnik firmy Samsung posiada w komplecie wiele akcesoriów, które są pomocne podczas przygotowywania różnych posiłków. W zestawie znajduje się separator, używany podczas unikalnego trybu gotowania dwukomorowego, tace, siatki druciane i rożen do pieczenia.

PRZESTROGA: Upewnij się, że akcesorium jest prawidłowo zamocowane na podstawach. Podstawy potrzebują przynajmniej 2 cm wolnej przestrzeni od spodu piekarnika, w przeciwnym razie powierzchnia emaliowana może zostać uszkodzona.

Separator
Aby gotować w trybie dwukomorowym należy zastosować separator. Dzięki niemu górna komora jest oddzielona od dolnej. Separator należy użyć na podstawie 3.



Mała siatka (opcjonalna)
Małej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z tacką odprowadzającą wodę w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.



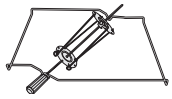
Duża siatka (opcjonalna)
Dużej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z naczyniem żaroodpornym lub innymi naczyniami do pieczenia.

Taca odprowadzającą wodę (opcjonalna)
Tacka odprowadzająca wodę (głęboka) jest przydatna podczas pieczenia. Można jej używać w połączeniu z małą siatką, w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 11 2013-10-10 1:25:27

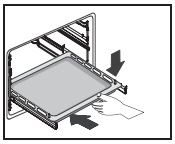
Blacha do pieczenia (opcjonalna)
Blacha (płaska) do pieczenia przydaje się podczas przygotowywania ciast, pasztecików i innych ciastek.

Rożen (opcjonalny)
Rożna można używać do grillowania drobiu, np. kurczaka. Rożna można używać wyłącznie w trybie jednokomorowym na tacce 3, ponieważ należy go zamocować na adapterze na tylnej ściance. Czarny uchwyt należy usunąć na czas gotowania.



Ruszt i przyrząd do szaszłyków (opcjonalne)
Korzystanie:

- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia.
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie „v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie litery „v". (Rożen ma 2 ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna. Ucha służą również jako rączka dla uchwytu).
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.



Prowadnice teleskopowe (opcjonalne)

- W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika.
  Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 12 2013-10-10 1:25:27

potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350

Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasto	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
	Tacka na wodę i blacha do pieczenia	1 + 4	Konwekcja	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Blacha do pieczenia na dużej siatce (powlekana na ciemno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	20-30
Szarlotka	Duża siatka + blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 + 3	Konwekcja	170-190	80-100
	Duża siatka + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustaw po przekątnej	Tryb konwencjonalny	170-190	70-80

Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla ustawioną na najwyższą temperaturę.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tost z białego pieczywa	Duży ruszt	5	Duży grill	Maks.	1: 1-2 2: 1-1½
Burgery wołowe	Mała siatka + Tacka na wodę (w celu zebrania ściekających kropel)	4/3	Duży grill	Maks.	1: 7-10 2: 6-9

funkcje

Piekarnik oferuje 6 różnych funkcji. W zależności od trybu działania - gotowania dwu- lub jednokomorowego - dostępne są następujące funkcje:

Tryb konwencjonalny

Ciepło jest emitowane z górnej i dolnej części systemu grzewczego. Funkcji tej należy używać podczas standardowego wypiekania i pieczenia większości rodzajów dań.
Sugerowana temperatura: 200 °C

Konwekcja

Ciepło generowane przez konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać do wypiekania i w przypadku potraw zamrożonych.
Sugerowana temperatura: 170 °C

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 13 2013-10-10 1:25:28

	Podgrzewanie od góry + Konwekcja Ciepło generowane przez podgrzewanie od góry i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas pieczenia kruchych potraw, np. mięsa. Sugerowana temperatura: 190 °C
	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja Ciepło generowane przez podgrzewanie od dołu i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas wypiekania pizzy, chleba i ciast. Sugerowana temperatura: 190 °C
	Mały grill Ciepło jest emitowane z powierzchni małego grilla. Funkcji tej należy używać dla mniejszych potraw, wymagających mniejszej ilości ciepła, np. ryb lub nadziewanych bagietek. Sugerowana temperatura: 240 °C
	Duży grill Ciepło jest emitowane z powierzchni dużego grilla. Funkcji tej należy używać do potraw panierowanych jak lasagne lub do grillowania mięsa. Sugerowana temperatura: 240 °C

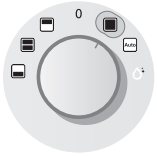
⚠ W czasie pieczenia drzwiczki muszą być zamknięte.
W przypadku otwarcia drzwiczek wrzący tłuszcz z piekarnika może uszkodzić meble.

tryb pojedynczej komory

W trybie pojedynczej komory, piekarnik pracuje identycznie do piekarników tradycyjnych. Ten tryb jest przydatny podczas przygotowywania większej ilości jedzenia lub korzystania ze specjalnych akcesoriów, jak ruszt. W trybie pojedynczej komory można używać wszystkich funkcji piekarnika.

Wybieranie trybu pojedynczej komory | 01

Aby skorzystać z trybu pojedynczej komory, wyjmij separator z piekarnika.



W trybie pojedynczej komory dostępne są wszystkie funkcje piekarnika.

TRYB POJEDYNCZEJ KOMORY		W tym trybie dostępne są wszystkie funkcje. Tryb pojedynczej komory umożliwia tradycyjne wykorzystanie piekarnika.

Ustawianie funkcji | 02

Aby skorzystać z trybu pojedynczej komory, wyjmij separator z piekarnika.

Przekręć **pokrętło wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

03 | Ustawianie temperatury

Naciśnij przycisk **Temperatura**. Ikona temperatury zacznie migać.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 14 2013-10-10 1:25:28

gotowanie dwukomorowe

Piekarnik jest wyposażony w unikalny system gotowania dwukomorowego. Tryb ten umożliwia przygotowanie dwóch różnych posiłków w tym samym czasie, z wykorzystaniem różnych temperatur w dolnej i górnej komorze. Możliwe jest także gotowanie w jednej komorze, co oszczędza czas i energię.

Wybieranie trybu dwukomorowego | 01

Wsuń separator na podstawę 3, aby skorzystać z trybu dwukomorowego.

W zależności od wybranego trybu gotowania dwukomorowego, dostępne są poniższe funkcje:

TRYB GÓRNEJ KOMORY		Konwekcja | Podgrzewanie od góry + Konwekcja | Duży i mały grill Tryb górnej komory zaoszczędza czas i energię podczas gotowania małych ilości jedzenia.
GOTOWANIE DWUKOMOROWE		Funkcje komory górnej i dolnej Gotowanie dwukomorowe umożliwia przygotowanie dwóch posiłków z wykorzystaniem odmiennych funkcji i przy innej temperaturze.
TRYB DOLNEJ KOMORY		Konwekcja | Podgrzewanie od dołu + Konwekcja Tryb dolnej komory zaoszczędza czas i energię podczas gotowania małych ilości jedzenia.

UWAGA: W przypadku górnej komory należy wykonać kroki 02/03. W przypadku dolnej komory wyłącznie kroki 04/05.

Ustawianie funkcji dla górnej komory | 02

Naciśnij przycisk **Funkcja**. Ikona funkcji dla komory górnej zacznie migać.

03 | Ustawianie temperatury dla górnej komory

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury górnej komory zacznie mrugać.

Ustawianie funkcji dla dolnej komory | 04

Naciśnij przycisk **Funkcja**, ikona funkcji dolej komory zacznie mrugać.

Przekręć **pokrętło wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

05 | Ustawianie temperatury dla dolnej komory

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury dolnej komory zacznie mrugać.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 15 2013-10-10 1:25:29

ustawienia

Tryb dwukomorowy umożliwia wykorzystanie różnych ustawień dla dolnej i górnej komory, m.in. inne czasy wyłączenia, czasy gotowania, inna temperatura i inne ustawienia alarmu. Aby wprowadzić lub zmienić ustawienia w danej komorze, naciśnij odpowiedni przycisk:

Jednokrotnie: Górna komora
Dwukrotnie: Dolna komora

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Ustawianie czasu gotowania | 01

Naciśnij przycisk **Czas gotowania**. Liczba godzin zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw żądany czas.

02 | Zatwierdzanie czasu gotowania

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** po raz kolejny lub zaczekaj 4 do 5 sekund.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Wybieranie wartości czasu do zmiany | 01

Naciśnij przycisk **Czas gotowania**. Liczba godzin zacznie migać.

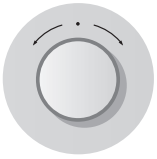
Przekręć **pokrętło wyboru** i ustaw nowy czas gotowania.

02 | Zatwierdź zmieniony czas

Naciśnij ponownie przycisk **Czas gotowania**, aby ustawić nowy czas.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 16 2013-10-10 1:25:29

ZMIANA TEMPERATURY



Ustawianie temperatury | 01

Naciśnij przycisk **Temperatura**. Ikona temperatury zacznie migać.

Przekręć **pokrętło wyboru** i ustaw nową temperaturę.

02 | Zatwierdzanie temperatury

Zaczekaj 4 do 5 sekund, nowa wartość temperatury zostanie ustawiona.

USTAWIANIE CZASU

Ustawianie godzin | 01

Naciśnij przycisk **Czas** - liczba godzin zacznie migać.

Ustawianie minut | 02

Naciśnij przycisk **Czas** - liczba minut zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw czas.

03 | Zatwierdzanie czasu

Naciśnij ponownie przycisk **Czas**, aby zatwierdzić bieżące ustawienia.

USTAWIANIE ALARMU

Ustawianie alarmu | 01

Naciśnij przycisk **Alarm**, dioda alarmu zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw czas odliczania.

02 | Zatwierdzanie alarmu

Naciśnij ponownie przycisk **Alarm** lub poczekaj 3 sekundy. Alarm zostanie zatwierdzony.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 17 2013-10-10 1:25:29

WYŁĄCZANIE ALARMU

Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **Alarm**. Ikona alarmu zgaśnie i zostanie wyświetlony czas.

WYŚWIETLACZ ZEGAROWY

Podczas gotowania naciśnij przycisk **Czas**, aby wyświetlić czas zegara.

SYGNAŁ TONOWY

W celu włączenia lub wyłączenia sygnału tonowego, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski **Czas** oraz **Czas gotowania**.

OŚWIETLENIE

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1 raz, aby włączyć; 2 razy, aby wyłączyć oświetlenie.

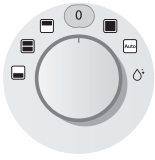
Dolna żarówka jest opcjonalna.

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1 raz, aby włączyć oświetlenie w całym piekarniku, 2 razy, aby włączyć oświetlenie w górnej komorze, 3 razy, aby włączyć oświetlenie w dolnej komorze, 4 razy, aby wyłączyć oświetlenie.

BLOKADA

Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przyciski **Czas gotowania** i **Temperatura**. Ikona blokady zaświeci się, wskazując włączenie.

WYŁĄCZENIE



Aby wyłączyć piekarnik, przestaw pokrętło trybu do pozycji „0”.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 18 2013-10-10 1:25:30

gotowanie automatyczne

W trybie gotowania automatycznego dostępne jest 15 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i opiekania.

Wybór funkcji automatycznego gotowania | 01

Aby skorzystać z trybu automatycznego gotowania. wyjmij separator z piekarnika.

Ustawianie przepisu | 02

Ustaw pożądany przepis obracając **pokrętło wyboru**.

03 | Ustawianie wagi

Ustaw pożądaną wagę obracając **pokrętło wyboru**.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE DLA TRYBU POJEDYNCZEJ KOMORY

Poniższa tabela przedstawia 15 programów gotowania, pieczenia i opiekania.
Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	Mrożona pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Duży ruszt	2	Umieść mrożoną pizzę na środku dużej siatki.
2	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Blacha do pieczenia	2	Równomiernie rozprowadź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.
3	Domowa lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Duży ruszt	3	Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.
4	Pizza domowa	1,0-1,2 1,3-1,5	Blacha do pieczenia	2	Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich spodach, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 19 2013-10-10 1:25:30

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
5	Steki wołowe	0,3-0,6 0,6-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Połóż marynowane steki wołowe obok siebie na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
6	Pieczeń wołowa	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Połóż marynowaną pieczeń wołową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
7	Pieczeń wieprzowa	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Połóż marynowaną pieczeń wieprzową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
8	Kotlety z baraniny	0,3-0,4 0,5-0,6	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.
9	Kawałki kurczaka	0,5-0,7 1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kawałki kurczaka obok siebie na małej siatce.
10	Cały kurczak	1,0-1,1 1,2-1,3	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
11	Pieczona ryba	0,5-0,7 0,8-1,0	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Połóż ryby obok siebie (w przeciwnych kierunkach) na małej siatce. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.
12	Pieczone warzywa	0,4-0,5 0,8-1,0	Tacka na wodę	4	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
13	Ciasto marmurkowe	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.
14	Podstawa do ciasta owocowego	0,3-0,4 (duża) 0,2-0,3 (placki)	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie do 6 małych placków.
15	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Duży ruszt	2	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 20 2013-10-10 1:25:30

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co mam zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?	• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik. • Zegar może być nieustawiony. Ustaw zegar. • Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia. • Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.
Co należy zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa nawet po ustawieniu funkcji i temperatury?	• Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?	• Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?	• Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar.
Co zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?	• Lampka piekarnika jest uszkodzona. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?	• Po użyciu piekarnika wentylator pracuje, dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

KOD BŁĘDU

KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
5-01	Wyłącznik bezpieczeństwa. Piekarnik pracuje przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Poczekaj aż piekarnik się ochłodzi przed kontynuowaniem użytkowania.
5E	Przycisk jest przyciśnięty przez ponad 10 sekund.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
-dE-	Brak separatora. Separator użyty nieodpowiednio.	Umieść separator dla trybu górnej lub dolnej komory i dla trybu dwukomorowego. Wyjmij separator w trybie pojedynczej komory.
E-**[1)]	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

1) ** dotyczy wszystkich numerów.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 21 2013-10-10 1:25:30

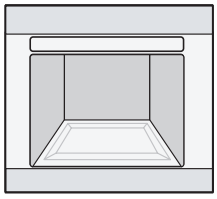
KONFIGURACJA POCZĄTKOWA

Pierwsze czyszczenie

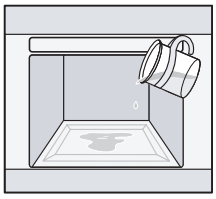
Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy dokładnie wyczyścić. Nie wolno używać środków, szmatek lub substancji zawierających składniki ścierne, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika.
Do czyszczenia blachy do pieczenia, tacy na wodę, siatek i innych akcesoriów, a także wewnętrznej komory i prowadnic po bokach piekarnika należy używać czystej, miękkiej szmatki nasączonej wodą lub detergentem. Panel przedni należy czyścić za pomocą wilgotnej, miękkiej i czystej szmatki.
Należy sprawdzić, czy zegar piekarnika jest poprawnie ustawiony i usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza. Uruchomić piekarnik w trybie jednokomorowym na 1 godzinę w temperaturze 200°C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji. Proces wyzwoli też charakterystyczny zapach. Jest to normalne, ale należy upewnić się, że podczas tego procesu pomieszczenie kuchenne jest dobrze wietrzone.

CZYSZCZENIE PARĄ (OPCJONALNE)

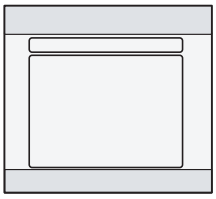
Jeżeli piekarnik jest zabrudzony i wymaga czyszczenia, można skorzystać z wbudowanego systemu czyszczenia parą. Funkcja czyszczenia parą będzie dostępna po schłodzeniu piekarnika.



1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.



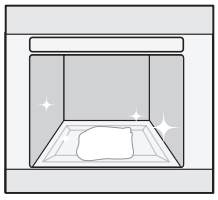
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika.



3. Zamknij drzwiczki.

4. Ustaw pokrętło trybu na czyszczenia parą. Po zakończeniu operacji rozlegnie się dźwięk, a wyświetlacz zacznie migać.

5. Ustaw pokrętło trybu na opcję Wył., aby zakończyć czyszczenie parą.



6. Następnie wyczyść wnętrze piekarnika przy użyciu czystej, miękkiej szmatki.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 22 2013-10-10 1:25:31

Uwagi dotyczące czyszczenia parą

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostałą wodę gąbką.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Wnętrze piekarnika czyścić za pomocą gąbki z detergentem lub miękkiej szczotki. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady z kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Do czyszczenia wnętrz należy użyć miękkiej szmatki nasączonej czystą wody. Nie należy zapominać o wyczyszczeniu uszczelnień drzwiczek piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o 15° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.

SZYBKIE SUSZENIE

1. Drzwi piekarnika otworzyć i zostawić odchylone o 30°.
2. Ustawić pokrętło trybu na tryb pojedynczej komory.
3. Nacisnąć przycisk funkcji.
4. Za pomocą pokrętła wyboru ustawić tryb konwekcji.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę 50°C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

KATALITYCZNA POWIERZCHNIA EMALIOWANA (OPCJONALNA)

Wymienna osłona jest pokryta emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osady te zostaną spalone w temperaturze 200°C i wyżej, na przykład podczas wypiekania lub pieczenia. Wyższa temperatura spowoduje szybsze spalanie.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść całe wnętrze piekarnika zgodnie z opisem w sekcji Czyszczenie ręczne.
3. Ustaw temperaturę grzania górnego i dolnego.
4. Ustaw temperaturę na 250°C.
5. Uruchom piekarnik na około godzinę. Długość zależy od stopnia zabrudzenia. Wszystkie pozostałe zanieczyszczenia znikną z czasem, przy każdym użyciu piekarnika w wysokiej temperaturze.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

PRZESTROGA: PRZED CZYSZCZENIEM SPRAWDŹ, CZY PIEKARNIK I AKCESORIA SĄ ZIMNE

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- Nie wolno używać gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 23 2013-10-10 1:25:31

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

- Aby oczyścić część zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub innych środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

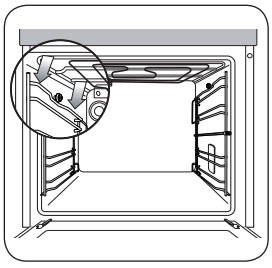
Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

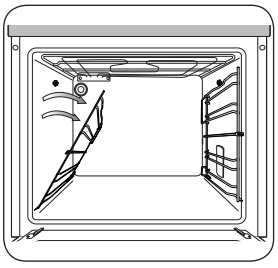
Akcesoria

Umyj akcesorium po każdym użyciu i wysusz za pomocą ręcznika kuchennego. W razie potrzeby, zanurz je w wodzie z mydłem na około 30 minut w celu łatwiejszego oczyszczenia.

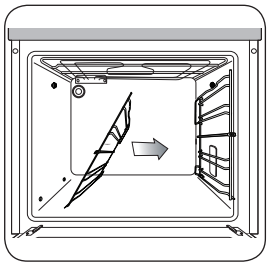
ZDEJMOWANIE PROWADNIC BOCZNYCH (OPCJONALNE)



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Obróć prowadnicę o około 45°.

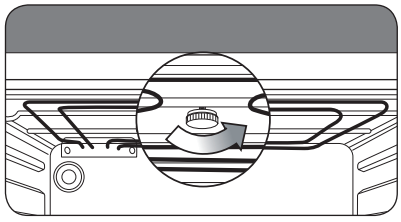


3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.

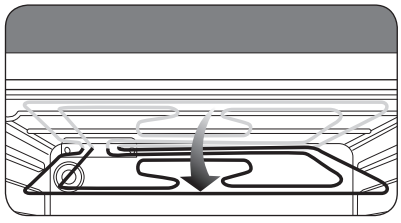
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 24 2013-10-10 1:25:31

CZYSZCZENIE GÓRNEJ ŚCIANKI (OPCJONALNE)

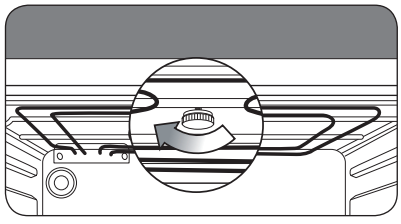
1. Możesz obniżyć grzałkę grilla, aby ułatwić czyszczenie górnej ścianki piekarnika. Zdejmij okrągłą nakrętkę, przekręcając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i przytrzymując grzałkę grilla.



2. Przód grzałki obniży się. Grzałki nie można wyjąć z piekarnika. Nie obniżaj grzałki siłą, ponieważ może ulec deformacji.



3. Po zakończeniu czyszczenia podnieść grzałkę grilla do pierwotnego poziomu i przekręcić okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_PL.indd 25 2013-10-10 1:25:31

notatki

notatki

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

DG68-00522N

NV66F17 sorozat
NV70F17 sorozat

Beépíthető sütő

használati útmutató

Planet First **100 % Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.

A teljesebb szolgáltatás érdekében kérjük, regisztrálja termékét a

www.samsung.com/register honlapon.

SAMSUNG

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 1 2013-10-10 1:27:35

tartalomjegyzék

KEZELŐGOMBOK 11

11 Kezelőgombok

TARTOZÉKOK 11

11 Tartozékok

PRÓBAÉTELEK 13

13 Próbaételek

FUNKCIÓK 13

13 Funkciók

NORMÁL MÓD 14

14 Normál mód

IKER ÜZEMMÓD 15

15 Iker üzemmód

BEÁLLÍTÁSOK 16

16 Sütési idő beállítása
16 A beállított idő módosítása
17 Hőmérséklet módosítása
17 Idő beállítása
17 Figyelmeztetés beállítása
18 Figyelmeztetés kikapcsolása
18 Idő kijelzése
18 Hangjelzés
18 Világítás
18 Gombok lezárása
18 Kikapcsolás

AUTOMATIKUS SÜTÉS 19

19 Teljes sütőtérben alkalmazható automatikus sütési programok

HIBAELHÁRÍTÁS ÉS HIBAKÓDOK 21

21 Hibaelhárítás
21 Hibakód

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS 22

22 Első teendők
22 Gőztisztítás (opcionális)
23 Gyors szárítás
23 Katalitikus zománcfelület (opcionális)
23 Kézi tisztítás
24 A csúszósínek eltávolítása (opcionális)
25 A sütő tetejének tisztítása (opcionális)

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 2 2013-10-10 1:27:35

az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.

A használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.

Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a használati útmutatóban:

VIGYÁZAT vagy FIGYELEM	**Fontos**	**Megjegyzés**

biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

⚠ FIGYELEM

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. (Csak a rögzített kábelezésű modellek esetében)

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. (Csak a tápvezetékes modell esetében.)

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 3 2013-10-10 1:27:36

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

⚠ **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Ha a készülék gőztisztítási vagy öntisztítási funkcióval rendelkezik, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)

Ha a készülék öntisztító funkcióval rendelkezik, öntisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. (Csak az öntisztító funkcióval rendelkező típus esetén.)

Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak a hőmérsékletérzékelő-próba funkcióval rendelkező modell esetében.)

Gőztisztítóval nem tisztítható.

⚠ **VIGYÁZAT:** Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - a készüléket ki kell kapcsolni.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

⚠ **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

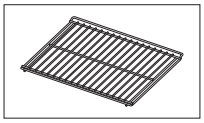
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 4 2013-10-10 1:27:36

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Kérjük, nagy adagok főzésekor a megfelelő helyzet megtartása érdekében helyezze a felhajlított oldalsó keretrészt hátulra. (Típustól függően)



⚠ VIGYÁZAT

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezze. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG márkaszervizhez vagy a készülék eladójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Kézi párolás funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket a vízcső meghibásodása esetén. (Csak a pároló funkcióval rendelkező típus esetén.)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak a pároló funkcióval rendelkező típus esetén.)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.

Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérsékleten elpárolog, a gőz pedig meggyulladhat, ha kapcsolatba kerül a sütő forró részeivel.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 5 2013-10-10 1:27:36

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A tepsi deformálódhat a nagy hőmérsékletkülönbségek következtében.

Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozatja.

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne állítson rá tepsit vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.

A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén. Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

⚠ **VIGYÁZAT:** A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

⚠ **VIGYÁZAT:** Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

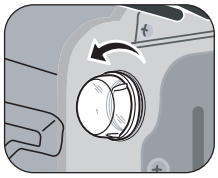
IZZÓCSERE

⚠ Áramütés veszélye! Izzócsere előtt tegye a következőket:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Tegyen törlőruhát a sütő aljába, hogy védje a véletlenül leeső izzót és üvegburát.
- Pótizzót a SAMSUNG szervizekben szerezhet be.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 6 2013-10-10 1:27:36

Hátsó sütővilágítás



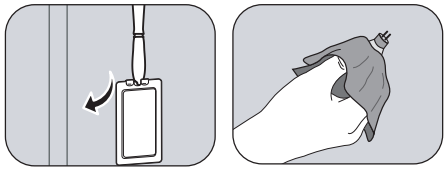
1. Vegye le az üvegburát úgy, hogy elforgatja az óra járásával ellentétes irányba. Távolítsa el a fémgyűrűt és a lapos gyűrűt, és tisztítsa meg a burát. Szükség szerint cserélje ki az izzót egy 25 wattos, 300 °C-ig hőálló, sütőben használható izzóra.

2. Ha szükséges, tisztítsa meg az üvegburát, a fém- és lapos gyűrűt.

3. Illessze a fém és lapos gyűrűt a burára.

4. Helyezze vissza az üvegburát arra a helyre, ahonnan az 1. lépésben levette, majd az óra járásával megegyező irányban csavarja be.

Oldalsó sütővilágítás (Típustól függően)



1. Az üvegbura levételéhez fogja meg kézzel az alját, és helyezzen lapos, éles tárgyat, például kést az üveg és a keret közé.

2. Pattintsa le a burát.

3. Szükség szerint cserélje ki a halogén izzót egy 25-40 wattos, 300 °C-ig hőálló, sütőben használható izzóra.

Tipp: Minden esetben száraz ruhával fogja meg a halogén izzót, nehogy az ujjáról izzadság vagy nedvesség kerüljön az izzó felszínére. Ezzel megnövelheti a csereizzó élettartamát.

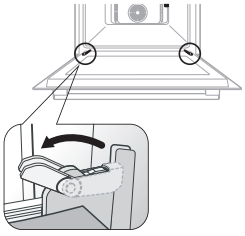
4. Szerelje vissza az üvegburát.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 7 2013-10-10 1:27:36

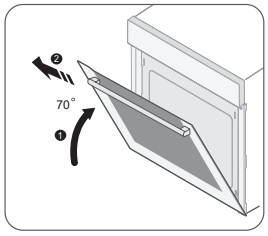
AZ AJTÓ LEVÉTELE

A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

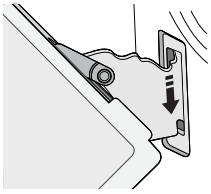
⚠ **FIGYELEM**: A sütő ajtaja nehéz.



1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.



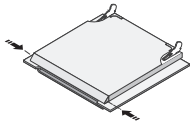
2. Csukja beljebb az ajtót kb. 70°-kal. Fogja meg középen mindkét kezével a sütőajtó oldalait, és húzza/emelje meg, míg a zsanérok kipattannak a helyükről.



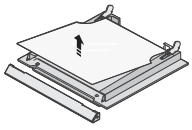
3. A tisztítást követően fordított sorrendben hajtsa végre az 1. és 2. lépést, és illessze a helyére a sütőajtót. A zsanérokat mindkét oldalon pattintsa a helyükre.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA

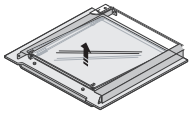
A sütőajtón három réteg üveglap található. A lapok kivehetők és megtisztíthatók.



1. Nyomja meg az ajtó bal és jobb oldalán található mindkét gombot.



2. Vegye le a fedelet, és emelje le az 1. üveglapot.



3. Emelje fel a 2. üveget, és tisztítsa meg a lapokat langyos vízzel vagy mosogatószerrel, majd puha, tiszta ronggyal törölje őket szárazra.

☛ Az üvegajtó típusa modellenként eltérő (2-4 db-os).
A ki- és beszerelés módja azonban megegyezik.

☛ Az 1. belső üveg behelyezéskor a nyomtatás lefelé mutasson.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 8 2013-10-10 1:27:37

AUTOMATIKUS ENERGIATAKARÉKOS FUNKCIÓ

- Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a készüléket, a rendszer 10 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
- Világítás: Sütés közben a „sütővilágítás” gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.

A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE - ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

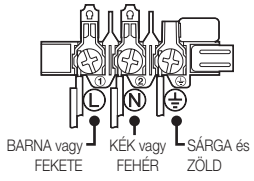
üzembe helyezés

⚠ Az üzembe helyezésre vonatkozó biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember szerelheti be. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

- A sütő beszerelésekor gondoskodni kell az aktív részek védelméről.
- A sütőnek helyet adó konyhaszekrénynek meg kell felelnie a DIN 68930 sz. szabványban foglalt stabilitási követelményeknek.

Hálózati csatlakozás



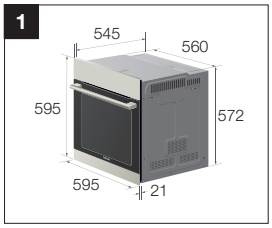
Ha a készüléket nem dugós csatlakozóval csatlakoztatja a hálózatra - a biztonsági előírásoknak való megfeleléshez - többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni. A tápkábelnek (H05 RR-F vagy H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) olyan hosszúnak kell lennie, hogy a csatlakozás abban az esetben se szűnjön meg, ha a sütő a szekrény előtt, a padlón áll. Csavarhúzóval nyissa ki a sütő hátoldalán lévő csatlakozófedelet, és lazítsa meg a kábelrögzítő csavarjait, mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a megfelelő csatlakozókhoz. A sütő földelése a (⏚) csatlakozóval történik. Először a sárga-zöld kábelt (földcsatlakozó) kell csatlakoztatni. Ügyeljen arra, hogy a kábel hosszabb legyen a többinél. Ha dugós csatlakozóval csatlakoztatja a sütőt a hálózatra, a csatlakozónak hozzáférhetőnek kell maradnia a sütő beépítése után is. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy nem megfelelő földelésre visszavezethető balesetekért.

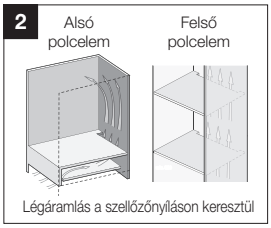
⚠ **VIGYÁZAT:** Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel beszerelés közben ne szoruljon be, illetve ne kerüljön érintkezésbe a sütő felforrósodó részeivel.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 9 2013-10-10 1:27:37

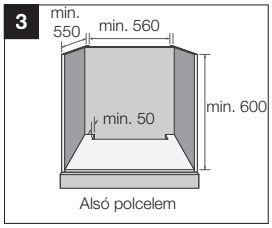
A készülék beépítése a szekrénybe

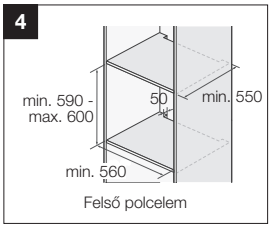
Beépített szekrény esetében a műanyag részeknek és a ragasztóanyagoknak hőállónak (90 °C-ig a szekrényházban és 75 °C-ig a sütővel szomszédos szekrényekben) kell lenniük. A Samsung nem vállal felelősséget a hő által a műanyag felületekben, illetve ragasztóanyagokban okozott károkért.

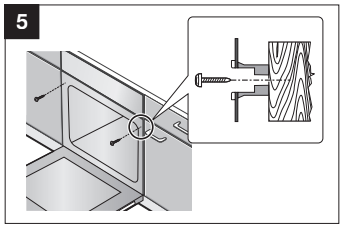




A konyhaszekrény aljában, ott, ahová a sütő kerül, szellőzőnyílásnak kell lennie. A szellőzés érdekében hozzávetőleg 50 mm-es rést kell hagyni az alsó polcelem és a fal között. Ha a sütőt főzőlap alá szerelik be, követni kell az utóbbi beszerelésére vonatkozó utasításokat.







Teljesen tolja be a készüléket a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon. Ügyeljen arra, hogy legalább 5 mm-es rést hagyjon a készülék és a szomszédos konyhaszekrény között.

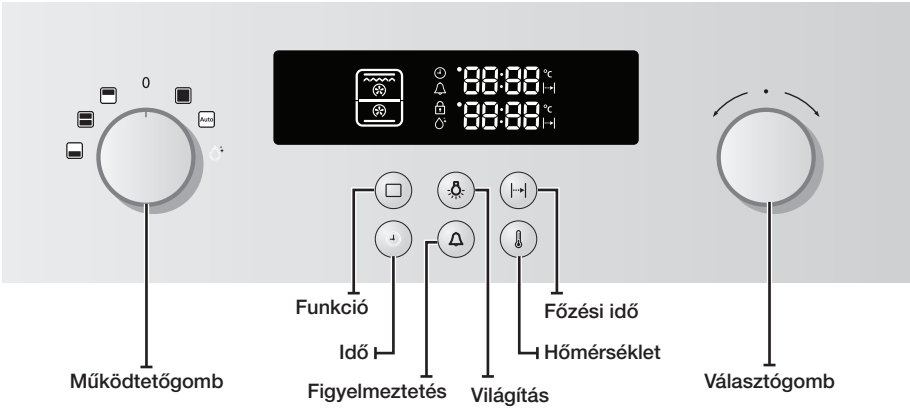
A beszerelést követően távolítsa el a vinil védőfóliát, ragasztószalagot, papírt és egyéb tartozékokat a sütő ajtajáról és annak belsejéből. Mielőtt kiszereli a sütőt a szekrényből, szűntesse meg a sütő tápellátását, majd oldja ki a készülék két oldalán levő 2 csavart.

⚠ **VIGYÁZAT:** A beépített szekrényben lennie kell egy, a levegő áramlásához szükséges minimális szellőzőnyílásnak; erről lásd a megfelelő ábrát. A nyílást ne fedje le lécekkel, mert az a szellőzéshez nélkülözhetetlen.

A sütő elülső panele, így például a fogantyú típusonként eltérő. A sütő mérete azonban minden modell esetében megegyezik a képen láthatóval.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 10 2013-10-10 1:27:39

kezelőgombok



A sütő előlapjának kivitele

Az elülső panel anyaga és színe választható: rozsdamentes acél, fehér, fekete és üveg kivitel közül választhat. Minőségfejlesztési célból a sütő kivitele változhat.

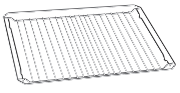
tartozékok

Új Samsung sütőjének számos tartozéka nagy segítséget jelent a különböző ételek elkészítésében. A tartozékok között találhatja az iker sütési üzemmódhoz használható osztót, továbbá tálcákat, rácsokat és a pecsenyesütő nyársat.

FIGYELEM: Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat megfelelően helyezze be a különböző szintekre. A tepsik legalább 2 cm-rel a sütő alja felett legyenek, egyébként megsérülhet a zománcfelület.

Osztó
Az osztót akkor használja, ha iker sütési üzemmódban kívánja használni a sütőt. A sütő felső és alsó részét választja el; a 3. szintre kell helyezni.

Kis sütőrács (opcionális)
A kis sütőrácson grill és sült ételek készíthetők el. A folyadéknak a sütő aljára csepegését megakadályozó cseppfelfogó tálcával együtt használható.



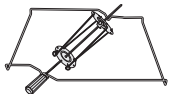
Nagy sütőrács (opcionális)
A sütőrácson grill és sült ételek készíthetők el. Tepsikhez és sütőedényekhez használható.

Cseppfelfogó tálca (opcionális)
A (mély) tepsi kiválóan használható ételek (ropogósra) sütéséhez. A kis sütőrostéllyal együtt használható, a folyadék sütő aljára csepegésének megakadályozása érdekében.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 11 2013-10-10 1:27:40

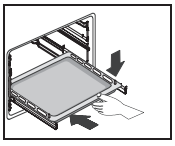
Sütőtálca (opcionális)
A (lapos) sütőtálca sütemények, kekszek és más tészták elkészítéséhez használható.

Pecsenyesütő nyárs (opcionális)
A pecsenyesütő nyárssal szárnyasokat, például csirkét grillezhet. A pecsenyesütő nyársat csak normál módban használhatja a 3. szinten, mert a nyárs végét be kell illeszteni a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. Főzés közben vegye le a fekete fogantyút.



Grillező és saslik nyárs (opcionális)
Használata:

- Tegye a mély tepsit (állvány nélkül) az 1. szintre a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljára, ha túl nagy a megsütendő hús.
- Csúsztassa rá az egyik villát a nyársra, majd szúrja fel a megsütendő húst a nyársra.
- Helyezzen előfőzött burgonyát vagy zöldséget a mély tepsi pereme köré, és főzze meg a hússal egyidejűleg.
- Helyezze a keretet a középső polcra úgy, hogy a „v" alak legyen elöl.
- A nyárs behelyezését megkönnyíti, ha rácsavarja a fogantyút a nyárs tompa végére.
- Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, míg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „v" alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.)
- Sütés előtt csavarja le a fogantyút. Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.



Kihúzható vezetősínek (opcionális)

- A sütőrács vagy a sütőtepsi behelyezéséhez először húzza ki a megfelelő szinten lévő kihúzható vezetősínt.
- Helyezze a tálcát vagy tepsit a vezetősínekre, majd tolja vissza teljesen a sütőbe.
  A sütő ajtaját csak az után csukja be, hogy visszatolta a vezetősíneket a sütőbe.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 12 2013-10-10 1:27:40

próbaételek

Az EN 60350 szabvány szerint

Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak.

Étel típusa	Étel, megjegyzések	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Aprósütemény	Sütőtálca	3	Hagyományos	160-180	15-25
	Cseppfelfogó tálca + Sütőtálca	1 + 4	Légkeverés	150-170	20-30
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőforma a sütőrácson (sötét bevonatú, ø 26 cm)	2	Hagyományos	160-180	20-30
Almás pite	Sütőrács + Sütőtálca + 2 nyitható süteményes sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 + 3	Légkeverés	170-190	80-100
	Sütőrács + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 Átlósan elhelyezve	Hagyományos	170-190	70-80

Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagyméretű grill funkció segítségével maximális hőmérsékletre.

Étel típusa	Étel, megjegyzések	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5	Nagyméretű grill	Max.	1. körben: 1-2 2. körben: 1-1½
Marhahúspogácsák	Kis sütőrostély + Cseppfelfogó tálca (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4/3	Nagyméretű grill	Max.	1. körben: 7-10 2. körben: 6-9

funkciók

A sütő hat különböző funkcióval rendelkezik. Attól függően, hogy a sütőt mely üzemmódra (iker vagy normál) állította be, a következő funkciók közül választhat:

Hagyományos
A hőt a felső és alsó fűtés biztosítja. A funkciót bármely étel normál (ropogósra) sütéséhez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 200 °C

Légkeverés
A légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót fagyasztott ételekhez és sütéshez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 170 °C

Felső fűtés + légkeverés
A felső fűtés és a légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót ételek, pl. hús ropogósra sütéséhez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 190 °C

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 13 2013-10-10 1:27:41

	Alsó fűtés + légkeverés Az alsó fűtés és a légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót pizza, kenyér és sütemények készítéséhez használja. Ajánlott hőmérséklet: 190 °C
	Kisméretű grill A hőt a kisméretű grill biztosítja. A funkciót kisebb, kevesebb hőt igénylő ételekhez használja, például halhoz és töltött bagetthez. Ajánlott hőmérséklet: 240 °C
	Nagyméretű grill A hőt a nagyméretű grill biztosítja. A funkciót pl. lasagne készítéséhez és hús grillezéséhez használhatja. Ajánlott hőmérséklet: 240 °C

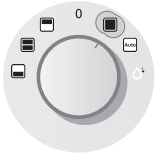
⚠ Sütés közben a sütő ajtaja mindig legyen becsukva.
Ha nyitva hagyja az ajtót, a sütőből kifröcsögő zsiradék tönkreteheti a bútort és a berendezést.

normál mód

Normál módban a sütő a hagyományos sütőkhöz hasonlóan működik. Ezt az üzemmódot nagy mennyiségű ételhez használja, ha különleges tartozékok, például a pecsenyesütő nyárs, használatára van szükség. Normál módban a sütő összes funkciója használható.

Normál üzemmód kiválasztása | 01

A normál üzemmód használatához vegye ki az osztót.



Normál módban az összes sütőfunkció használható.

NORMÁL MÓD		Normál módban minden funkció elérhető. Normál módban hagyományos módon használhatja a sütőt.

Funkció beállítása | 02

A normál üzemmód használatához vegye ki az osztót.

A **Választógomb** elforgatásával alkalmazhatja az adott beállítást.

03 | Hőmérséklet beállítása

A **Hőmérséklet** gomb megnyomásakor villog a hőmérséklet szimbólum.

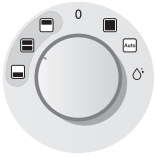
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 14 2013-10-10 1:27:41

iker üzemmód

A sütő egyedülálló iker üzemmóddal rendelkezik. Használatával két különböző ételt készíthet egyidejűleg a sütőben, két különböző hőmérsékleten, a sütő felső és alsó részében. Azt is eldöntheti, hogy a felső vagy az alsó sütőrészben süt; ezzel időt és energiát takaríthat meg.

Iker üzemmód kiválasztása | 01

Az iker üzemmód használatához be kell helyeznie az osztót a sütő 3. szintjére.



A kiválasztott iker üzemmódtól függően a következő funkciók közül választhat:

FELSŐ SÜTÉSI MÓD		Légkeverés | Felső fűtés + légkeverés | Nagy- és kisméretű grill Felső sütési módban időt és energiát takaríthat meg kisebb ételadagok készítésekor.
IKER ÜZEMMÓD		Felső és alsó funkció a sütő mindkét részében Az iker üzemmóddal két különböző ételt készíthet eltérő funkció- és hőmérsékleti beállítások mellett.
ALSÓ SÜTÉSI MÓD		Légkeverés | Alsó fűtés+ légkeverés Alsó sütési módban időt és energiát takaríthat meg kisebb ételadagok készítésekor.

MEGJEGYZÉS: Felső sütéshez csak a 02/03., alsó sütéshez pedig csak a 04/05. lépést használja.

Felső sütés beállítása | 02

A **Funkció** gomb megnyomásakor villog a felső sütés szimbóluma.

03 | Felső hőmérséklet beállítása

A **Hőmérséklet** gomb megnyomásakor villog a felső sütési hőmérséklet szimbóluma.

Alsó sütés beállítása | 04

A **Funkció** gomb megnyomásakor villog az alsó sütés szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával alkalmazhatja az adott beállítást.

05 | Alsó hőmérséklet beállítása

A **Hőmérséklet** gomb megnyomásakor villog az alsó sütési hőmérséklet szimbóluma.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 15 2013-10-10 1:27:42

beállítások

Az iker üzemmód használatakor eltérő beállításokat, így kikapcsolási, sütési időt, hőmérsékleti és figyelmeztetési beállítást adhat meg a sütő felső és alsó részéhez. A beállítások adott sütőrészben való alkalmazásához vagy módosításához nyomja meg a megfelelő gombot:

Egyszer: Felső sütőtér
Kétszer: Alsó sütőtér

SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Sütési idő beállítása | 01

A **Sütési idő** gomb megnyomásakor villog a sütési idő szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az adott időt.

02 | Sütési idő jóváhagyása

Nyomja meg ismét a **Sütési idő** gombot, vagy várjon 4~5 másodpercig.

A BEÁLLÍTOTT IDŐ MÓDOSÍTÁSA

Módosítandó idő kiválasztása | 01

A **Sütési idő** gomb megnyomásakor villog az idő szimbóluma.

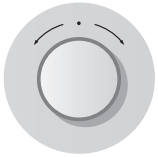
A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az új sütési időt.

02 | Módosított idő jóváhagyása

A **Sütési idő** gomb ismételt megnyomásával beállítja az új időt.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 16 2013-10-10 1:27:42

HŐMÉRSÉKLET MÓDOSÍTÁSA



Hőmérséklet beállítása | 01

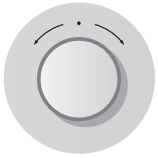
A **Hőmérséklet** gomb megnyomásakor villog a hőmérséklet szimbólum.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az új időt.

02 | Hőmérséklet jóváhagyása

Az új hőmérséklet beállítása 4~5 másodpercet vesz igénybe.

IDŐ BEÁLLÍTÁSA



Óra beállítása | 01

Az **Idő** gomb megnyomásakor villog az óra szimbóluma.

Perc beállítása | 02

Az **Idő** gomb megnyomásakor villog a perc szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az időt.

03 | Idő jóváhagyása

Az **Idő** gomb ismételt megnyomásával beállíthatja a pontos időt.

FIGYELMEZTETÉS BEÁLLÍTÁSA

Figyelmeztetés beállítása | 01

A **Figyelmeztetés** gomb megnyomásakor villog a figyelmeztetés szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az időzítőt.

02 | Figyelmeztetés jóváhagyása

Nyomja meg ismét a **Figyelmeztetés** gombot vagy várjon 3 másodpercig a figyelmeztetés beállításához.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 17 2013-10-10 1:27:42

FIGYELMEZTETÉS KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg és tartsa lenyomva két másodpercig a **Figyelmeztetés** gombot; a figyelmeztetés szimbólum eltűnik, helyette megjelenik az óra.

IDŐ KIJELZÉSE

Az óra sütés közbeni megjelenítéséhez nyomja meg az **Idő** gombot.

HANGJELZÉS

A hangjelzés be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig az **Idő** és a **Sütési idő** gombot.

VILÁGÍTÁS

A világítás bekapcsolásához nyomja meg 1x a **Világítás** gombot, a kikapcsolásához pedig 2x.

Az alsó világítás opcionális.

Nyomja meg 1x a **Világítás** gombot: a teljes sütőtérben bekapcsol a világítás; 2x: a felső világítás bekapcsol; 3x: az alsó világítás bekapcsol; 4x: a világítás kikapcsol.

GOMBOK LEZÁRÁSA

Nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a **Sütési idő** és a**Hőmérséklet** gombot. A lezárás szimbólum a gombok lezárt állapotát jelzi.

KIKAPCSOLÁS

A sütő kikapcsolásához állítsa a működtetőgombot „0” állásba.

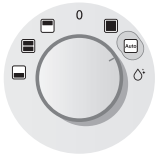
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 18 2013-10-10 1:27:43

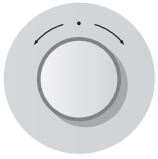
automatikus sütés

Automatikus sütési módban 15 automatikus sütési és roston sütési program közül választhat.

Automatikus sütési üzemmód kiválasztása | 01

Az automatikus sütési üzemmód használatához vegye ki az osztót.





Recept beállítása | 02

A **Választógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő receptet.

03 | Súly beállítása

A **Választógomb** elforgatásával válassza ki a megfelelő súlyt.

TELJES SÜTŐTÉRBEN ALKALMAZHATÓ AUTOMATIKUS SÜTÉSI PROGRAMOK

A lenti táblázatban 15 automatikus sütési és roston sütési programot talál.
A felsorolt programok csak a teljes sütőtér használatával elérhetők. Minden esetben távolítsa el az osztót.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak.
A sütéshez kövesse az alábbi irányelveket. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
1	Fagyasztott pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Sütőrács	2	Helyezze a fagyasztott pizzát a nagy sütőrács közepére.
2	Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya	0,3-0,5 (vékony) 0,6-0,8 (vastag)	Tepsi	2	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a sütőtálcán. Az első beállítás a vékony hasábburgonyára, a második a vastag sült burgonyára vonatkozik.
3	Házi lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Sütőrács	3	Készítsen friss lasagne-t vagy használjon félkész terméket, majd helyezze az ételt egy megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt a sütő közepére.
4	Házi pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Tepsi	2	Tegye a pizzát a tálcára. A súlytartományok a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magukba foglalják. Az 1. beállítás (1,0-1,2 kg) vékony pizzákra vonatkozik, a 2. beállítás (1,3-1,5 kg) pedig a gazdag feltéttel készülő pizzákra.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 19 2013-10-10 1:27:43

Szám	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
5	Marhasült	0,3-0,6 0,6-0,8	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	Helyezze a pácolt marhahússzeleteket egymás mellé a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás a vékony hússzeletekre, a második a vastagokra vonatkozik.
6	Marhasült	0,6-0,8 0,9-1,1	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	2	Helyezze a pácolt marhahátszínt a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
7	Sertéssült	0,6-0,8 0,9-1,1	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	2	Helyezze a pácolt sertéshúst a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
8	Bárányborda-szelet	0,3-0,4 0,5-0,6	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	Pácolja be a báránybordát. Helyezze a bordaszeleteket a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás vékony szeletekre, a második vastagokra vonatkozik.
9	Darabolt csirke	0,5-0,7 1,0-1,2	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkehússzeleteket egymás mellé a kis sütőrostélyra.
10	Egész csirke	1,0-1,1 1,2-1,3	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	2	Kenje meg olajjal és fűszerekkel az egész csirkét. Helyezze a csirkehúst a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
11	Sült hal	0,5-0,7 0,8-1,0	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	Helyezze a haldarabokat egymáshoz képest fordítva a kis sütőrostélyra. Az első beállítás 2, a második 4 darab halra vonatkozik. A programmal egész halat, például pisztrángot, fogast (süllőt) vagy keszeget készíthet.
12	Sült zöldségek	0,4-0,5 0,8-1,0	Cseppfelfogó tálca	4	Helyezze a zöldséget (például szeletelt cukkinit, paprikadarabokat, szeletelt padlizsánt, gombát és koktélparadicsomot) egy mély tálba. Öntsön rá fűszerekkel kevert olívaolajat.
13	Márványos sütemény	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Sütőrács	2	Tegye a tésztát megfelelő méretű, kivajazott, tepsis süteményekhez használt sütőedénybe.
14	Gyümölcskosárka-alap	0,3-0,4 (nagy) 0,2-0,3 (gyümölcstorta)	Sütőrács	2	Tegye a tésztát kivajazott sütőformába. Az első beállítás egy gyümölcskosárka-alapra vonatkozik, a második 6 kicsi gyümölcstortára.
15	Muffin	0,5-0,6 0,7-0,8	Sütőrács	2	Tegye a tésztát 12 db-os, fekete fém muffinsütő formába. Az első beállítás kisméretű, a második nagyméretű muffinokra vonatkozik.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 20 2013-10-10 1:27:43

hibaelhárítás és hibakódok

HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Mit tegyek, ha nem melegít a sütő?	• Lehet, hogy a sütő nincs bekapcsolva. Kapcsolja be a sütőt. • Lehet, hogy nincs beállítva az idő. Állítsa be az órát. • Ellenőrizze, hogy megtörténtek-e a szükséges beállítások. • Előfordulhat, hogy az egyik biztosíték kiégett, vagy az áramkör-megszakító kioldott. Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Mit tegyek, ha a sütő nem melegszik fel a funkció és a hőmérséklet beállítása után sem?	• Lehet, hogy probléma merült fel a belső elektromos csatlakozásokkal. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha hibakód jelenik meg, és a sütő nem melegít?	• Hiba lépett fel a belső elektromos áramkörben. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha villog az időkijelző?	• Áramszünet volt. Állítsa be az órát.
Mit tegyek, ha nem világít a sütő lámpája?	• Nem működik a sütővilágítás. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha a sütő ventilátora beállítás nélkül is működik?	• A sütő használatát követően a ventilátor mindaddig működik, míg a sütő kihűl. Forduljon a szervizhez, ha a ventilátor azt követően is tovább működik, hogy a sütő kihűlt.

HIBAKÓD

KÓD	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
	Biztonsági leállás. A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működik.	Kapcsolja ki a sütőt, és vegye ki az ételt. Hagyja kihűlni a sütőt, és csak azt követően használja újra.
	10 másodpercnél tovább tartja lenyomva a gombot.	Forduljon a helyi SAMSUNG szervizközponthoz.
	Hiányzik az osztó. Hibás osztóhasználat.	Tegye be a sütőbe az osztót felső és alsó sütéshez, valamint iker üzemmódhoz. Normál üzemmódban vegye ki az osztót.
	A sütő meghibásodása nem megfelelő teljesítményt eredményez, és biztonsági problémákat vet fel. Haladéktalanul fejezze be a sütő használatát.	Forduljon a helyi SAMSUNG szervizközponthoz.

1) ** Számokat jelöl.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 21 2013-10-10 1:27:43

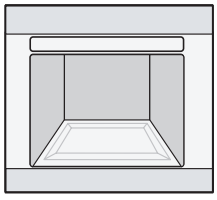
ELSŐ TEENDŐK

Első tisztítás

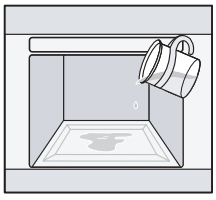
A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani. Ne használjon maró hatású tisztítószereket vagy anyagokat, illetve durva törlőruhákat, mert károsíthatják a sütő felületét.
A sütőtálcát, cseppfelfogó tálcát és a többi tartozékot mosószeres meleg vízzel és puha ruhával tisztítsa meg; hasonlóan járjon el a sütő belsejével és az oldalán lévő vezetősínekkel is. A sütő előlapját nedves, puha és tiszta ruhával törölje le.
Ellenőrizze, hogy az óra beállítása megfelelő-e, és vegye ki a tartozékokat a sütőből. Kapcsolja be 1 órára a sütőt normál, légkeveréses üzemmódban, 200 °C-os hőmérsékleten. A művelettel elégetheti a sütőben a gyártás során visszamaradt anyagokat; az égést erős szag kíséri.
Ez normális jelenség, azonban ajánlott a művelet közben gondoskodni a konyha megfelelő szellőzéséről.

GŐZTISZTÍTÁS (OPCIONÁLIS)

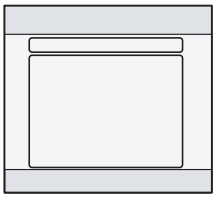
A szennyezett sütő megtisztításának egyik módja a sütő saját gőztisztító funkciójának alkalmazása. A gőztisztítás csak a sütő kihűlését követően végezhető el.



1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.



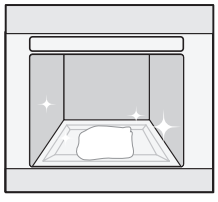
2. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába.



3. Zárja be a sütőajtót.

4. Állítsa a működtetőgombot gőztisztításra. A művelet akkor kész, amikor a kijelző elkezd villogni és hangjelzés hallható.

5. A gőztisztítás befejezéséhez állítsa a működtetőgombot kikapcsolt állásba.



6. Tisztítsa meg a sütő belsejét tiszta, puha törlőruhával.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 22 2013-10-10 1:27:44

Megjegyzések a gőztisztításhoz

- Óvatosan nyissa ki az ajtót a gőztisztítás befejeztével; a sütő aljában lévő víz forró.
- Nyissa ki az ajtót, és törölje fel a maradék vizet szivaccsal.
- Ne hagyja a maradék vizet a sütőben hosszabb ideig, például éjszakára.
- Törölje át a sütő belsejét mosogatószeres szivaccsal vagy puha kefével. A makacs szennyeződéseket nylon súrolópárnával távolíthatja el.
- A vízkőlerakódást ecetbe mártott szivaccsal tüntetheti el.
- A sütő belsejének megtisztításához használjon puha törlőruhát és tiszta vizet. Ne felejtse el letörölni a sütőajtó tömítését.
- Erősen szennyezett sütő esetében ismételje meg a műveletet a sütő lehűlése után.
- Ha a sütőben zsírszennyeződés van, például hússütés vagy grillezés után, dörzsölje át mosogatószerrel a makacs foltokat, és csak azt követően kapcsolja be a tisztító funkciót.
- Tisztítás után hagyja nyitva az ajtót kb. 15°-ban, hogy a belső zománcfelület megszáradjon.

GYORS SZÁRÍTÁS

1. Hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 30°-ra.
2. Állítsa a működtetőgombot normál üzemmódra.
3. Nyomja meg a funkciógombot.
4. A választógombbal válassza ki a légkeverés funkciót.
5. Állítsa be a sütőt kb. 5 perces sütési időre és 50 °C-os hőmérsékletre.
6. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a sütőt.

KATALITIKUS ZOMÁNCFELÜLET (OPCIONÁLIS)

A kivehető burkolatot sötét bevonatú katalitikus zománc borítja, melyre lerakódhat a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék. A lerakódások ráégnek a felületre 200 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten, például ételek (ropogósra) sütésekor. Magas hőmérsékleten gyorsabban bekövetkezik a ráégés.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét a Kézi tisztítás c. részben leírtak szerint.
3. Állítsa a sütőt felső és alsó fűtésre.
4. Állítson be 250 °C-os hőmérsékletet.
5. Kapcsolja be a sütőt kb. 1 órára. A beállított idő hossza a szennyeződés mértékétől függ. A visszamaradó szennyeződés is fokozatosan eltűnik, ha ismételten magas hőmérsékleten használja a sütőt.

KÉZI TISZTÍTÁS

FIGYELEM: TISZTÍTÁS ELŐTT VÁRJA MEG, MÍG A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAI KIHŰLNEK

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- Ne használjon súrolópárnát vagy szivacsot.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében használjon hagyományos sütőtisztítókat.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

Ne alkalmazzon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 23 2013-10-10 1:27:44

A sütő külseje

- A sütő külsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Konyhai törlőkendővel vagy konyharuhával törölje szárazra.
- Ne alkalmazzon súrolót, maró hatású tisztítószereket és anyagokat.

A sütő rozsdamentes acél előlapja

- Ne használjon fém súrolópárnát, kemény kefét és egyéb maró hatású anyagot. Ezek károsíthatják a sütő felületét.

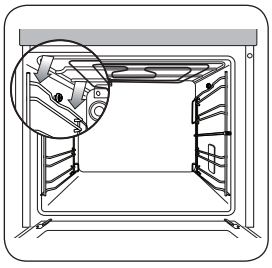
A sütő alumínium előlapja

- Óvatosan törölje át a felületet tiszta, puha (mikroszálas) kendővel, és használjon enyhe tisztítószert.

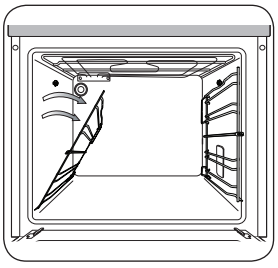
Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. Szükség szerint áztassa a tartozékokat 30 percig meleg, szappanos vízben; így egyszerűbbé válik a megtisztításuk.

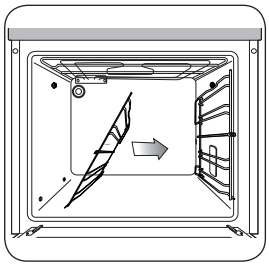
A CSÚSZÓSÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA (OPCIONÁLIS)



1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.



2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45º-kal.

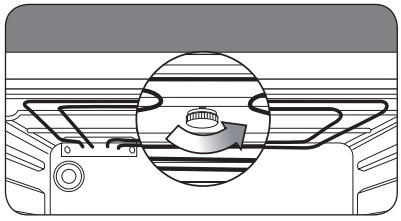


3. Húzza ki és távolítsa el a csúszósínt a két alsó nyílásból.

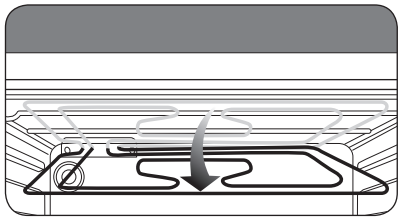
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 24 2013-10-10 1:27:44

A SÜTŐ TETEJÉNEK TISZTÍTÁSA (OPCIONÁLIS)

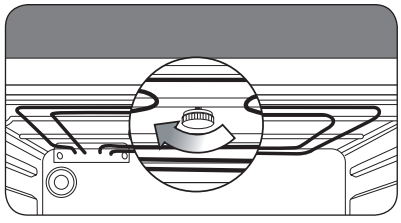
1. A grill fűtőelem leengedhető, ami hasznos a sütő tetejének tisztításakor.
A grill fűtőelemet tartva távolítsa el a kerek anyát úgy, hogy elfordítja azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



2. A grill fűtőelem eleje lehajtható, de a sütőből ki nem vehető. Ne erőltesse lefelé a grill fűtőelemet, mert eldeformálódhat.



3. Amikor elkészült a tisztítással, emelje fel a grill fűtőelemet eredeti helyzetébe és fordítsa el a kerek anyát az óramutató járásával megegyező irányba.



NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 25 2013-10-10 1:27:44

jegyzet

jegyzet

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_HU.indd 28 2013-10-10 1:27:45

Séria NV66F17
Séria NV70F17

Vstavaná rúra

používateľská príručka

Planet First **100 % Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 1 2013-10-10 1:26:36

obsah

OVLÁDAČE RÚRY 11
11 Ovládače rúry

PRÍSLUŠENSTVO 11
11 Príslušenstvo

TESTOVACIE JEDLÁ 13
13 Testovacie jedlá

FUNKCIE 13
13 Funkcie

SAMOSTATNÝ REŽIM 14
14 Samostatný režim

DVOJITÉ VARENIE 15
15 Dvojité varenie

NASTAVENIA 16
16 Nastavenie doby varenia
16 Zmena nastavenia časov
17 Zmena teploty
17 Nastavenie času
17 Nastavenie alarmu
18 Deaktivácia alarmu
18 Zobrazenie času
18 Signál tónu
18 Podsvietenie
18 Uzamknutie tlačidiel
18 Vypnutie

AUTOMATICKÉ VARENIE 19
19 Samostatné programy automatického varenia rúry

RIEŠENIE PROBLÉMOV A KÓD CHYBY 21
21 Riešenie problémov
21 Kód chyby

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ 22
22 Úvodné nastavenie
22 Čistenie parou (voliteľné)
23 Rýchle sušenie
23 Katalytický lakovaný povrch (voliteľné)
23 Ručné čistenie
24 Odpojenie vodiacich líšt (voliteľné)
25 Čistenie stropu (voliteľné)

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 2 2013-10-10 1:26:36

používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.

Nájdite si čas a prečítajte si túto používateľskú príručku pred použitím rúry a uschovajte ju pre budúce použitie.

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE alebo VÝSTRAHA	**Upozornenie**	**Poznámka**

bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

⚠ VAROVANIE

Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho oprávneného servisného technika. (Len model s pevným zapojením)

Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. (Len model s napájacím káblom)

Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 3 2013-10-10 1:26:37

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

⚠ **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia parou alebo samočistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. (len model s funkciou čistenia)

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas samočistenia môže byť povrch teplejší ako obvykle a preto deti udržiavajte mimo jeho dosah. (len model s funkciou čistenia)

Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na meranie teploty)

Nepoužívajte parný čistič.

⚠ **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.
Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

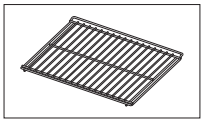
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 4 2013-10-10 1:26:37

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Vložte mriežku ohnutou stranou smerom dozadu, aby bola pri príprave veľkého množstva jedla bezpečne umiestnená v potrebnej polohe. (V závislosti od modelu)



⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.

Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na vášho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte viaceré zásuvky, ani predlžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu parného varenia, nepoužívajte ho v prípade, že je kazeta prívodu vody poškodená. (len model s funkciou prípravy na pare)

Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (len model s funkciou prípravy na pare)

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies, ani vnútorných povrchov rúry, pokým nemali čas sa ochladiť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.

Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dverok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.

Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať kvôli vysokým teplotám a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 5 2013-10-10 1:26:37

Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. To by mohlo poškodiť smaltovaný povrch.

Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou a nekladťe naň žiadne plechy na pečenie, ani konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a spôsobiť slabé výsledky varenia.

Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými. Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.

Malé deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne nekladťe ťažké predmety.

Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

⚠ **VAROVANIE:** Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

⚠ **VAROVANIE:** Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

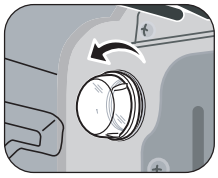
VÝMENA ŽIAROVKY

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred výmenou ktorejkoľvek žiarovky postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- Vypnite rúru.
- Odpojte rúru z napájacieho zdroja.
- Žiarovku rúry a sklenený kryt ochráňte tak, že dno priestoru rúry zakryjete tkaninou.
- Žiarovky si môžete zakúpiť v servisnom stredisku spoločnosti SAMSUNG.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 6 2013-10-10 1:26:37

Zadné svetlo rúry



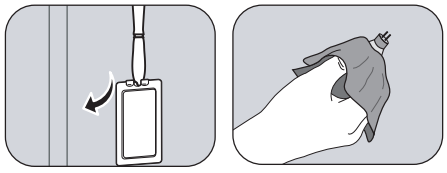
1. Kryt odstráňte tak, že ho budete otáčať proti smeru pohybu hodinových ručičiek a odstráňte kovový krúžok, plochý krúžok a vyčistite sklený uzáver. Ak je to potrebné, žiarovku vymeňte za žiarovku na osvetlenie rúry s výkonom 25 W a odolnú voči teplotám do 300 °C.

2. Vyčistite sklený kryt, kovový krúžok a plochý krúžok, ak je to nevyhnutné.

3. Kovový a plochý krúžok upevnite k sklenenému krytu.

4. Sklený kryt dajte tam, odkiaľ ste ho vzali v kroku 1 a otočením v smere hodinových ručičiek ho upevnite na miesto.

Bočné svetlo rúry (v závislosti od modelu)



1. Na vybratie skleného krytu uchopte jednou rukou dolný koniec a medzi sklo a rám vložte plochý ostrý predmet, ako napríklad nôž.

2. Nadvihnite kryt.

3. Ak je to nevyhnutné, vymeňte halogénovú žiarovku za halogénovú žiarovku na osvetlenie rúry 25-40 W a odolnú voči teplotám do 300 °C.

Tip: Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste zabránili zachyteniu potu z prstov na povrchu žiarovky. Zvýši sa tak životnosť žiarovky pri jej výmene.

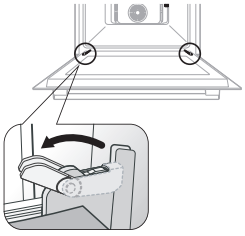
4. Pripevnite späť sklený kryt.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 7 2013-10-10 1:26:37

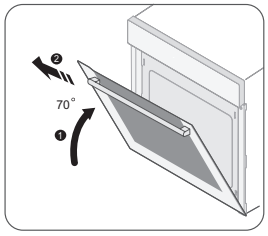
ODSTRÁNENIE DVIEROK

Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riaďte sa týmito pokynmi.

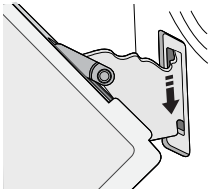
⚠ **UPOZORNENIE**: Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.



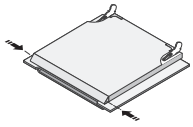
2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Oboma rukami uchopte strany dvierok rúry v jej strede a vytiahnite ich, až kým nemožno pánty vybrať.



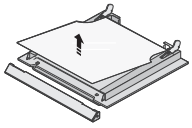
3. Po dokončení čistenia upevnite dvierka zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Spona na závese musí zapadnúť na obidvoch stranách.

ODSTRÁNENIE SKLA NA DVIERKACH

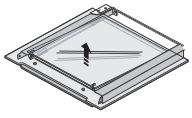
Dvierka rúry sú vybavené 3 tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.



1. Stlačte obidve tlačidlá na ľavej a pravej strane dverí.



2. Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1 z dvierok.



3. Nadvihnite sklo 2, vyčistite tabule teplou vodou alebo umývacím prostriedkom a vyleštite ich dosucha jemnou a čistou tkaninou.

Sklo dvierok sa na modeloch 2 EA po 4 EA líši v závislosti od konkrétneho modelu. Metóda rozoberania a skladania je rovnaká.

Keď zostavujete vnútorné sklo č. 1, vložte ho potlačou smerom nadol.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 8 2013-10-10 1:26:38

FUNKCIA AUTOMATICKEJ ÚSPORY ENERGIE

- Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 10 minútach sa zobrazia hodiny.
- Jemné: Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla Svetlo rúry. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

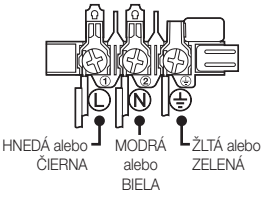
inštalácia

⚠ Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu

Túto rúru môže inštalovať len elektrikár s osvedčením. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov.

- Pri inštalácii rúry zaistite ochranu pred časťami pod prúdom.
- Kuchynská linka, v ktorej je rúra zabudovaná, musí spĺňať požiadavky na stabilitu tak, ako sú uvedené v norme DIN 68930.

Pripojenie na zdroj



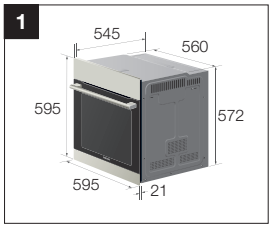
Ak spotrebič nie je pripojený k elektrine pomocou zástrčky, musíte použiť viacpólový izolačný spínač (s minimálnym priestorom medzi kontaktmi 3 mm), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Sieťový kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, min., 2,5 mm^2) musí byť dostatočne dlhý na pripojenie k rúre, dokonca aj keď rúra stojí na podlahe pred vlastnou vstavanou skrinkou. Skrutkovačom otvorte zadný kryt pripojenia rúry a uvoľnite skrutky káblovej svorky predtým, ako pripojíte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Rúra je uzemnená cez (⏚) pól. Žltý a zelený kábel (uzemnenie) musí byť pripojený ako prvý a obidva musia byť dlhšie než ostatné káble. Ak je rúra pripojené k elektrine pomocou zástrčky, táto zástrčka musí zostať prístupná po montáži rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody, ktoré majú pôvod v chýbajúcom alebo chybnom uzemnení.

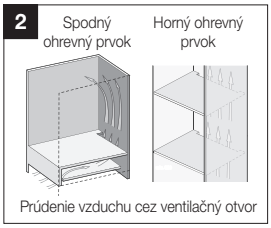
⚠ **VAROVANIE:** Dávajte pozor, aby sa pripojovací kábel počas inštalácie niekde nezachytil a zabráňte jeho kontaktu s horúcimi časťami rúry.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 9 2013-10-10 1:26:39

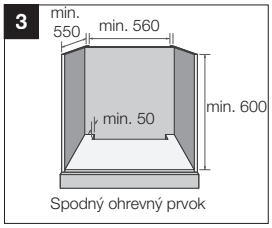
Montáž do skrinky

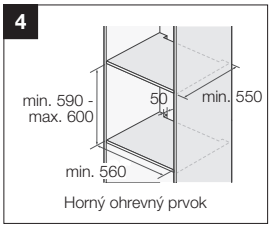
Pri zabudovanom nábytku musia byť plastové povrchy a spojivá rúry vnútri nábytku odolné voči teplote do 90 °C. Pri susediacom nábytku musí byť odolnosť do 75 °C. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenie plastových povrchov alebo spojív spôsobené teplom.

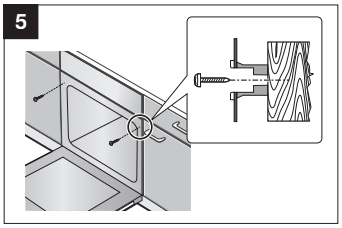




V kuchynskej linke, do ktorej chcete rúru umiestniť, musí byť k dispozícii ventilačná medzera. Medzi spodnou poličkou a podpornou stenou musí byť k dispozícii ventilačná medzera o veľkosti pribl. 50 mm. Ak chcete rúru nainštalovať pod platňu, musíte postupovať podľa pokynov pre inštaláciu platne.







Zatlačte zariadenie úplne do linky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite. Uistite sa, že medzi zariadením a priľahlou skrinkou zostane medzera o veľkosti min. 5 mm.

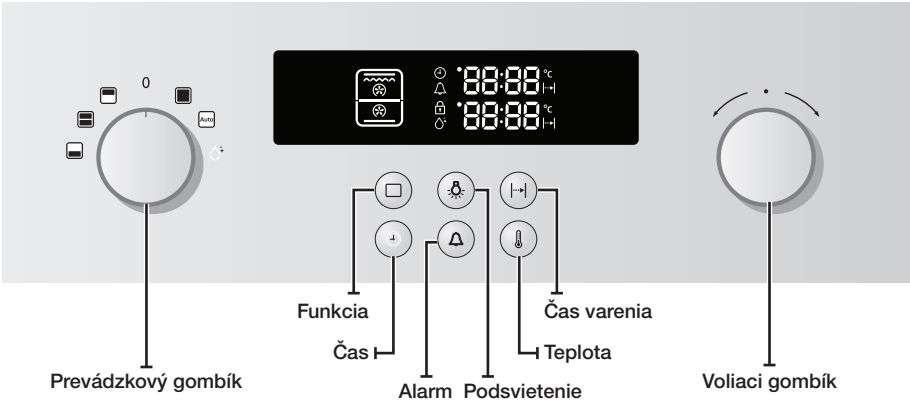
Po inštalácii odstráňte z dvierok a vnútra rúry vinylovú ochrannú fóliu, pásku, papier a príslušenstvo. Pred vytiahnutím rúry z nábytku odpojte rúru z hlavného napájacieho zdroja a uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

⚠ **VAROVANIE:** Vstavaný nábytok musí mať minimálne takú ventilačnú medzeru pre prietok vzduchu, ako je uvedené na obrázku. Tento otvor zabezpečuje ventiláciu, preto ho nezakrývajte doskami.

Predná časť exteriéru rúry, ako napr. rúčka, sa v závislosti od modelu líši. Veľkosť rúry uvedená na obrázku je však rovnaká.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 10 2013-10-10 1:26:40

ovládače rúry



Dizajn prednej časti

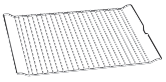
Predný panel je k dispozícii v rôznych materiáloch a farebných možnostiach, vrátane nehrdzavejúcej ocele, bielej, čiernej a skla. Pre účely zlepšenia kvality môže spotrebič podliehať zmene.

príslušenstvo

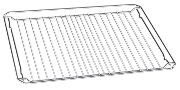
Vaša nová rúra značky Samsung sa dodáva s množstvom príslušenstva, ktoré by mohlo byť počas prípravy rôznych jedál veľmi užitočné. Obsahuje delič pre jedinečný režim zdvojeného varenia, podnosy, mriežky a grilovací ražeň.

UPOZORNENIE: Uistite sa, že ste príslušenstvo správne upevnili na podstavce. Plechy musia mať najmenej 2 cm priestor smerom ku dnu rúry, inak by sa mohol poškodiť smaltovaný povrch.

Rozdeľovač
Rozdeľovač musíte použiť v prípade, keď chcete používať režim dvojitého varenia rúry. Oddeľuje horný a dolný priestor a musí sa používať v stojane č. 3.



Malá mriežka (voliteľná)
Malú mriežku by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať v kombinácii s podnosom na odkvapkávanie, aby ste zabránili kvapalinám pred kvapkaním na dno rúry.



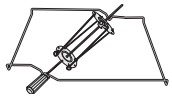
Veľká mriežka (voliteľná)
Veľkú mriežku by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať spolu s miskami a ostatnými nádobami na pečenie.

Podnos na odkvapkávanie (voliteľné)
(Hlboký) podnos na odkvapkávanie je dobrý na opekanie. Môžete ho používať v kombinácii s malou mriežkou, aby ste zabránili kvapalinám pred kvapkaním na dno rúry.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 11 2013-10-10 1:26:41

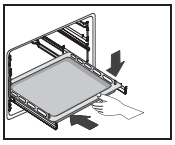
Plech na pečenie (voliteľné)
(Plochý) plech na pečenie môžete použiť na prípravu koláčov, koláčikov a ostatného pečiva.

Grilovací ražeň (Voliteľný)
Grilovací ražeň môžete použiť na grilovanie hydiny, ako napríklad kurčiat. Grilovací ražeň možno použiť jedine v samostatnom režime na stojane č. 3, pretože jeho časť musí byť pripevnená k adaptéru na zadnej stene. Počas varenia odmontujte čiernu rúčku.



Grilovací ražeň a šašlik (Voliteľný)
Pre použitie:

- Položte hlboký pekáč (bez trojnožky) na úroveň 1, aby zachytávala šťavy z varenia alebo na dno rúry, ak je opekaný kus mäsa príliš veľký.
- Nasuňte jednu z vidličiek na ražeň a položte kus opekaného mäsa na ražeň.
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete položiť do rohu hlbokého pekáča, aby sa opekali súčasne.
- Vidlicu položte do strednej police a umiestnite ju tvarom „v“ smerom dopredu.
- Aby ste si pomohli pri vkladaní ražňa, môžete naskrutkovať rúčku na tupý koniec.
- Položte ražeň do vidlice ostrým koncom dopredu a jemne zatlačte, až kým špička nezapadne do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí spočívať na tvare „v“. (Ražeň má 2 matice, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry tak, aby zastavili posúvanie ražňa dopredu, matice fungujú tiež ako uchytenie pre rúčku.)
- Pred varením odskrutkujte rúčku. Po dovarení naskrutkujte rúčku späť, aby ste si uľahčili vyberanie ražňa z vidlice.



Teleskopický posúvací vodiaci prvok (voliteľné)

- Pre vloženie mriežky, plechu na pečenie alebo pekáča najskôr vysuňte teleskopické vodiace prvky na jednu príslušnú úroveň.
- Položte podnos alebo panvicu na vodiace prvky a zatlačte ich úplne späť do rúry.
  Dvierka rúry zatvorte len potom, ako ste zatlačili teleskopické vodiace prvky do rúry.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 12 2013-10-10 1:26:41

testovacie jedlá

Podľa normy EN 60350

Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Malý koláč	Plech na pečenie	3	Bežný	160-180	15-25
	Podnos na odkvapkávanie + plech na pečenie	1 + 4	Prúdenie tepla	150-170	20-30
Nemastný pórovitý koláč	Plech na pečenie na veľkej mriežke (opečený dohneda, ø 26 cm)	2	Bežný	160-180	20-30
Jablkový koláč	Veľká mriežka + plech na pečenie + 2 pružné formy na pečenie (stmavnuté, ø 20 cm)	1 + 3	Prúdenie tepla	170-190	80-100
	Veľká mriežka + 2 pružné formy na pečenie (stmavnuté, ø 20 cm)	1 umiestnený diagonálne	Bežný	170-190	70-80

Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľký gril nastavenej na Max.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Veľká mriežka	5	Veľký gril	Max.	Prvé: 1-2 Druhé: 1-1½
Hovädzie karbonátky	Malá mriežka + nádoba na ponorenie (na zachytávanie vlhkosti)	4/3	Veľký gril	Max.	Prvé: 7-10 Druhé: 6-9

funkcie

Táto rúra ponúka 6 rôznych funkcií. V závislosti od režimu, v ktorom rúra pracuje, dvojité varenie alebo samostatný režim, si môžete vybrať medzi týmito funkciami:

Bežný

Teplo sála z horného a z dolného ohrevného systému. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie takmer všetkých typov jedál.
Odporúčaná teplota: 200 °C

Prúdenie tepla

Teplo vytvorené prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu by ste mali používať na zamrazené jedlá a pečenie.
Odporúčaná teplota: 170 °C

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 13 2013-10-10 1:26:41

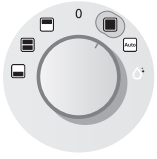
	Horný ohrev + prúdenie vzduchu Teplo vytvorené horným ohrevným systémom a prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu by ste mali použiť na pečenie chrumkavých jedál, ako napríklad mäso. Odporúčaná teplota: 190 °C
	Spodný ohrev + prúdenie vzduchu Teplo vytvorené dolným ohrevným systémom a prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu by ste mali používať na pizzu, chlieb a koláče. Odporúčaná teplota: 190 °C
	Malý gril Teplo je vyžarované z malého grilu. Túto funkciu by ste mali použiť na menšie jedlá, ktoré potrebujú menej tepla, ako napríklad ryby a plnené bagety. Odporúčaná teplota: 240 °C
	Veľký gril Teplo je vyžarované z veľkého grilu. Túto funkciu by ste mali používať na zapekané jedlá, ako napríklad lasagne a grilované mäso. Odporúčaná teplota: 240 °C

⚠ Počas varenia v rúre zatvorte dvierka rúry.
Ak necháte dvierka otvorené, môže prísť k poškodeniu nábytku pôsobením tuku z jedla.

samostatný režim

V samostatnom režime pracuje rúra ako tradičná rúra. Tento režim používajte na väčšie množstvá jedla alebo ak potrebujete špeciálne príslušenstvo, ako napríklad grilovací ražeň. V samostatnom režime môžete používať všetky funkcie rúry.

Vyberte samostatný režim | 01
Vyberte rozdeľovač z rúry, aby ste používali samostatný režim.



V režime Samostatné môžete voliť spomedzi všetkých funkcií rúry.

SAMOSTATNÝ REŽIM		V samostatnom režime sú k dispozícii všetky funkcie. Samostatný režim umožňuje tradičné používanie rúry.

Nastavenie funkciu | 02
Vyberte rozdeľovač z rúry, aby ste používali samostatný režim.

Otočte **voliaci gombík**, použite špecifické nastavenie.

03 | Nastavte teplotu
Stlačte gombík **Teplota**, číslo teploty bude blikať.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 14 2013-10-10 1:26:42

dvojité varenie

Táto rúra je charakteristická jedinečným systémom dvojitého varenia. Umožňuje vám pripravovať 2 odlišné jedlá naraz pomocou 2 odlišných teplôt v hornom a v dolnom priestore. Alebo sa rozhodnete variť buď v hornom, alebo v dolnom priestore, čo šetrí čas a energiu.

Vyberte režim dvojitého varenia | 01

Vložený rozdeľovač v stojane č. 3 pre používanie dvojitého varenia.

V závislosti od zvoleného režimu dvojitého varenia si môžete vybrať z týchto funkcií:

HORNÝ REŽIM		Prúdenie | Horný ohrev + prúdenie | Veľký a malý gril Horný režim šetrí čas a energiu, kým varíte menšie množstvá jedla.
DVOJITÉ VARENIE		Horná a dolná funkcia v oboch priestoroch Dvojité varenie umožňuje variť 2 jedlá pri rozdielnych funkciách a nastaveniach teploty.
DOLNÝ REŽIM		Prúdenie | Ohrievania z dolnej strany + prúdenie Dolný režim šetrí čas a energiu, kým varíte menšie množstvá jedla.

POZNÁMKA: Kroky 02/03 používajte iba pre horný režim a kroky 04/05 používajte iba pre dolný režim.

Nastavenie hornej funkcie | 02

Stlačte tlačidlo **Funkcia**, číslo hornej funkcie bude blikať.

03 | Nastavenie vysokej teploty

Stlačte tlačidlo **Teplota**, číslo hornej funkcie bude blikať.

Nastavenie dolnej funkcie | 04

Stlačte tlačidlo **Funkcia**, číslo dolnej funkcie bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, použite špecifické nastavenie.

05 | Nastavenie nízkej teploty

Stlačte tlačidlo **Teplota**, číslo dolnej funkcie bude blikať.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 15 2013-10-10 1:26:43

nastavenia

Režim dvojitého varenia umožňuje používať rôzne nastavenia pre horný a dolný priestor, ako rôzne časy vypínania, doby varenia, teploty a nastavenia alarmu. Pre použitie alebo úpravu nastavení v každom priestore stlačte príslušné tlačidlo:

Raz: Horný priestor
Dva razy: Dolný priestor

NASTAVENIE DOBY VARENIA

Nastavenie doby varenia | 01
Stlačte tlačidlo **Doba varenia**, číslo doby varenia bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte špecifický čas.

02 | Potvrďte dobu varenia
Znovu stlačte tlačidlo **Doba varenia** alebo počkajte 4-5 sekúnd.

ZMENA NASTAVENIA ČASOV

Vyberte čas na zmenu | 01
Stlačte tlačidlo **Doba varenia**, číslo času bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte nový čas varenia.

02 | Potvrďte zmenený čas
Znovu stlačte tlačidlo **Doba varenia**, nastaví sa nový čas.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 16 2013-10-10 1:26:43

ZMENA TEPLOTY

Nastavte teplotu | 01

Stlačte gombík **Teplota**, číslo teploty bude blikať.

Otočte **voliaci gombík** a nastavte novú teplotu.

02 | Potvrďte teplotu

Počkajte 4-5 sekúnd, nová teplota je potom nastavená.

NASTAVENIE ČASU

Nastavte hodiny | 01

Stlačte gombík **Čas**, číslo hodín bude blikať.

Nastavte minúty | 02

Stlačte gombík **Čas**, číslo minút bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte čas.

03 | Potvrďte čas

Znovu stlačte tlačidlo **Čas**, aby ste nastavili aktuálny čas.

NASTAVENIE ALARMU

Nastavte alarm | 01

Stlačte gombík **Alarm**, číslo alarmu bude blikať.

Otočte **voliaci gombík** a nastavte čas časovača.

02 | Potvrďte alarm

Znovu stlačte tlačidlo **Alarm** alebo počkajte 3 sekundy a alarm je nastavený.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 17 2013-10-10 1:26:43

DEAKTIVÁCIA ALARMU

Stlačte a na 2 sekundy podržte tlačidlo **Alarm**, číslo alarmu zoslabne a zobrazí sa čas.

ZOBRAZENIE ČASU

Počas procesu varenia stlačte tlačidlo **Čas**, aby ste videli čas na hodinách.

SIGNÁL TÓNU

Pre aktiváciu alebo deaktiváciu signálu tónu stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **Čas** a **Čas varenia**.

PODSVIETENIE

Tlačidlo **Podsvietenie** stlačte 1x pre podsvietenie a 2x pre jeho vypnutie.

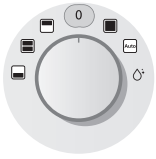
Dolné svetlo je voliteľné.

Stlačte tlačidlo **Podsvietenie** 1x pre osvetlenie celého, 2x pre horného, 3x pre dolného priestoru a 4x pre jeho vypnutie.

UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Na 2 sekundy stlačte a podržte tlačidlo **Čas varenia** a **Teplota**. Obrázok uzamknutia tlačidiel zobrazuje činnosť uzamknutia kláves.

VYPNUTIE



Pre vypnutie rúry nastavte prevádzkový gombík do polohy „0“.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 18 2013-10-10 1:26:43

automatické varenie

V režime automatického varenia môžete vybrať 15 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie.

Vyberte režim automatického varenia | 01

Vyberte rozdeľovač z rúry, aby ste používali režim automatického varenia.

Nastavte recept | 02

Otočením **voliaceho gombíka** vyberte požadovaný recept.

03 | Nastavte hmotnosť

Otočením **voliaceho gombíka** vyberte požadovanú hmotnosť.

SAMOSTATNÉ PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA RÚRY

Nasledujúca tabuľka predstavuje 15 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie.
Tieto možno použiť v samostatnom otvore vašej rúry. Rozdeľovač vždy vyberte.
Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pri varení sa môžete na tieto pokyny obrátiť. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
1	Mrazená pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Veľká mriežka	2	Pizzu vložte do stredu veľkej mriežky.
2	Mrazené hranolčeky do rúry	0,3-0,5 (tenké) 0,6-0,8 (hrubé)	Plech na pečenie	2	Rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na plechu na pečenie. Prvé nastavenie je určené pre tenké hranolčeky, druhé nastavenie pre hrubé hranolky.
3	Domáce lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Veľká mriežka	3	Pripravte čerstvé lasagne alebo použite už pripravený výrobok a vložte ho teplovzdornej nádoby s vhodnými rozmermi. Jedlo položte do stredu rúry.
4	Domáca pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Plech na pečenie	2	Položte pizzu na plech. Hmotnostné rozsahy obsahujú oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Nastavenie č. 1 (1,0 - 1,2 kg) je pre tenkú pizzu a nastavenie 2 (1,3 - 1,5 kg) je pre pizzu s väčšou oblohou.
5	Hovädzie steaky	0,3-0,6 0,6-0,8	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Položte marinované plátky mäsa jeden vedľa druhého na malú mriežku. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké bifteky, druhé nastavenie je pre hrubé bifteky.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 19 2013-10-10 1:26:44

Nie	Jedlo	Hmotnosť/kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
6	Pečené mäso	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	2	Položte marinované opekané mäso na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte.
7	Pečená bravčovina	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	2	Položte marinovanú opekanú bravčovinu na malú mriežku. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte.
8	Jahňacie kotlety	0,3-0,4 0,5-0,6	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Marinujte jahňacie kotlety. Jahňacie kotlety položte na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké kotlety, druhé nastavenie je pre hrubé kotlety.
9	Kuracie kúsky	0,5-0,7 1,0-1,2	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte marinované kúsky kuraťa jeden vedľa druhého na malú mriežku.
10	Celé kura	1,0-1,1 1,2-1,3	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	2	Potrite celé kura olejom a koreninami. Položte kura na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte.
11	Opekaná ryba	0,5-0,7 0,8-1,0	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Položte rybiu hlavu k chvostu na malú mriežku. Prvé nastavenie je pre 2 ryby, druhé nastavenie je pre 4 ryby. Program je vhodný na celé ryby, ako pstruh, zubáč alebo hlavátka.
12	Opekaná zelenina	0,4-0,5 0,8-1,0	Podnos na odkvapkávanie	4	Zeleninu, ako napr. nakrájanú zeleninu, kúsky papriky, nakrájaný baklažán, huby a čerešňové paradajky vložte do hlbokej nádoby. Potrite zmesou olivového oleja, byliniek a korenín.
13	Bábovka	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Veľká mriežka	2	Vložte cesto do formy na pečenie potretej maslom vhodných rozmerov pre kysnutý koláč.
14	Ovocný koláč s tortovým korpusom	0,3-0,4 (veľké) 0,2-0,3 (tortičky)	Veľká mriežka	2	Vložte cesto maslom potretej formy na pečenie koláča. Prvé nastavenie je pre ovocný koláč s tortovým korpusom, druhé nastavenie je pre 6 malých tortičiek.
15	Muffiny	0,5-0,6 0,7-0,8	Veľká mriežka	2	Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov. Prvé nastavenie je pre malé muffiny, druhé nastavenie je pre veľké muffiny.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 20 2013-10-10 1:26:44

riešenie problémov a kód chyby

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
Čo by som mal urobiť, ak sa rúra nezahrieva?	• Rúra nemusí byť zapnutá. Zapnite rúru. • Hodiny nemusia byť nastavené. Nastavte hodiny. • Skontrolujte, či sa použili požadované nastavenia. • Domáca poistka mohla vyhorieť alebo sa mohol prepnúť istič. Vymeňte poistky alebo prepnite obvod. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Čo by som mal urobiť, keď sa rúra nezahrieva ani po nastavení funkcie a teploty?	• Môžu byť problémy s vnútorným elektrickým zapojením. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak sa objaví chybový kód a rúra sa nezačne zahrievať?	• V zapojení vnútorných elektrických obvodov došlo k poruche. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak zobrazenie času bliká?	• Došlo k výpadku napájania. Nastavte hodiny.
Čo by som mal urobiť, ak svetlo rúry nesvieti?	• Svetlo rúry je chybné. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak beží ventilátor rúry bez toho, aby bol nastavený?	• Po použití bude ventilátor rúry bežať, až kým sa rúra neschladí. Ak ventilátor beží aj po vychladnutí rúry, zavolajte do vášho miestneho servisného strediska.

KÓD CHYBY

KÓD	PROBLÉM	RIEŠENIE
	Bezpečnostné vypnutie. Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu.	Vypnite rúru a vyberte jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť.
	Tlačidlo bolo stlačené po dobu dlhšiu ako 10 sekúnd.	Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
	Chýba rozdeľovač. Použitie rozdeľovača je nesprávne.	Vložte rozdeľovač pre horný, dvojitý a dolný režim. Vyberte rozdeľovač pre samostatný režim.
[1]	Porucha rúry môže spôsobiť nízky výkon a problémy s bezpečnosťou. Ihneď prestaňte rúru používať.	Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

1) ** sa vzťahuje na všetky čísla.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 21 2013-10-10 1:26:44

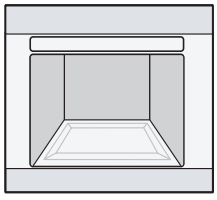
ÚVODNÉ NASTAVENIE

Úvodné čistenie

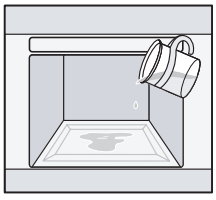
Pred prvým použitím by rúra mala byť dôkladne vyčistená. Nepoužívajte žiadne odierajúce čistiace prostriedky, tkaniny, ani látky, pretože by mohli poškodiť povrchy rúry.
Použite teplú vodu, na vyčistenie plechu na pečenie, nádoby na ponorenie, mriežok a ostatného príslušenstva, ako aj na vnútorný priestor a vodiace lišty a strany rúry použite saponát a jemnú čistú tkaninu. Predná strana by mala byť čistená vlhkou, jemnou a čistou tkaninou.
Skontrolujte, či sú hodiny na rúre nastavené správne a vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
Na 1 hodinu zapnite rúru v samostatnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre s nezameniteľným zápachom. Je to normálne, avšak uistite sa, že počas tejto doby je kuchyňa dobre vetraná.

ČISTENIE PAROU (VOLITEĽNÉ)

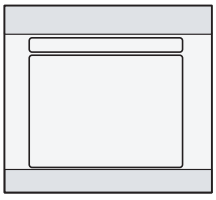
Ak je rúra špinavá a musíte ju vyčistiť, mali by ste použiť vstavaný parný čistič. Parné čistenie bude k dispozícii potom, ako sa rúra ochladila.



1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.



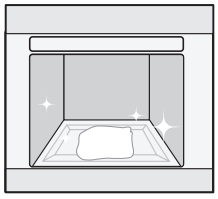
2. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody.



3. Zatvorte dvierka rúry.

4. Nastavte prevádzkový gombík na čistenie parou. Keď displej začne blikať a rúr zapípa, činnosť je dokončená.

5. Dajte prevádzkový gombík do polohy Vypnuté, aby ste ukončili čistenie parou.



6. Vyčistite vnútro rúry jemnou čistou tkaninou.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 22 2013-10-10 1:26:44

Poznámky k čistenie parou

- Keď otvárate dvierka pred ukončením čistenia parou, dávajte pozor, pretože voda na spodku je horúca.
- Otvorte dvierka rúry a odstráňte nadbytočnú vodu špongiou.
- Zvyškovú vodu nikdy nenechávajte v rúre po dlhší čas, napríklad cez noc.
- Vnútro rúry čistite špongiou a saponátom alebo jemnou kefou. Nepoddajnú špinu môžete odstrániť nylonovou metličkou.
- Vápenatý povlak môžete odstrániť tkaninou namočenou v octe.
- Na vyčistenie vnútra použite jemnú tkaninu a čistú vodu. Nezabudnite vyutierať miesto pod tesnením dvierok rúry.
- Ak je rúra veľmi znečistená, mali by ste postup opakovať po vychladnutí rúry.
- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou funkcie čistenie rúry vydrhli čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po vyčistení nechajte dvierka rúry pootvorené pod uhlom 15°, aby ste umožnili dôkladné vysušenie vnútorného lakovaného povrchu.

RÝCHLE SUŠENIE

1. Nechajte dvierka rúry pootvorené o približne 30°.
2. Nastavte prevádzkový gombík na samostatný režim.
3. Stlačte tlačidlo funkcie.
4. Pomocou voliaceho gombíka vyberte prúdenie.
5. Nastavte dobu varenia na približne 5 minút a na teplotu 50 °C.
6. Na konci cyklu vypnite rúru.

KATALYTICKÝ LAKOVANÝ POVRCH (VOLITEĽNÉ)

Odstrániteľný kryt skrinky je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, ktorý sa môže pokryť olejom a mastnotou rozšírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. tieto povlaky zhoria pri teplotách 200 °C a vyšších, napríklad počas pečenia alebo opekania. Vyššie teploty budú mať za následok rýchlejšie horenie.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite všetky vnútorné povrchy rúry tak, ako je to popísané v časti ručné čistenie.
3. Nastavte horné a dolné teplo v rúre.
4. Rúru nastavte na 250 °C.
5. Nechajte rúru spustenú približne na 1 hodinu. Dĺžka času závisí od stupňa znečistenia. Akákoľvek zostávajúca nečistota postupne zmizne s každým ďalším použitím rúry pri vysokých teplotách.

RUČNÉ ČISTENIE

UPOZORNENIE: UISTITE SA, ŽE RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO PRED ČISTENÍM VYCHLADLI

Vnútro rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Nepoužívajte brúsiace kotúče, ani špongie na čistenie.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu lakovaných povrchov, použite obyčajné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože, ani iné odierajúce materiály.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 23 2013-10-10 1:26:44

Exteriér rúry

- Na čistenie exteriéru rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Usušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, leptavé čistiace prostriedky alebo odierajúce produkty.

Predná časť rúry z nehrdzavejúcej ocele

- Nepoužívajte drôtenku, brúsne kotúče, ani iné odierajúce prostriedky. Môžu poškodiť povrch.

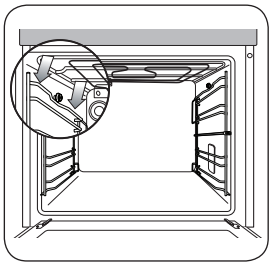
Predné časti z hliníka

- Povrch jemne utrite jemnou čistou tkaninou alebo tkaninou z mikrovlákien a vlažným saponátom na čistenie okien.

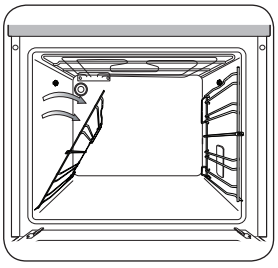
Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak je to nutné, položte ho na 30 minút do teplej mydlovej vody, aby ste uľahčili čistenie.

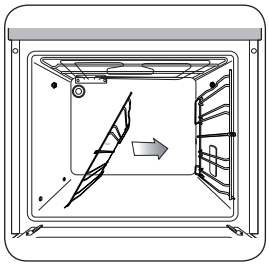
ODPOJENIE VODIACICH LÍŠT (VOLITEĽNÉ)



1. Zatlačte stredovú časť z hornej strany vodiacej lišty.



2. Otočte vodiacu lištu o približne 45º.

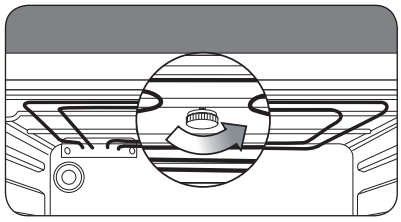


3. Potiahnite a vytiahnite vodiacu lištu zo spodných 2 otvorov.

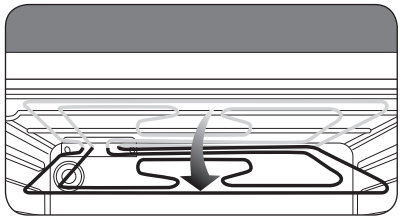
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 24 2013-10-10 1:26:45

ČISTENIE STROPU (VOLITEĽNÉ)

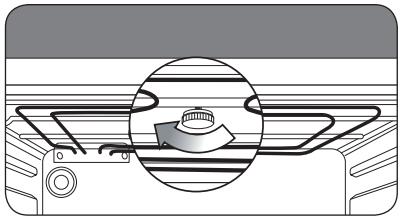
1. Grilovací ohrevný prvok môžete spustiť nadol, čo vám pomôže pri čistení hornej časti rúry. Otočením proti smeru hodinových ručičiek odstráňte okrúhlu maticu, pričom grilovací ohrevný prvok pridržte.



2. Predná časť grilovacieho ohrevného prvku sa posunie nadol a grilovací ohrevný prvok sa nedá vybrať z rúry. Neposúvajte grilovací ohrevný prvok nadol násilím, pretože hrozí jeho deformácia.



3. Po dokončení čistenia zdvihnite grilovací ohrevný prvok späť na pôvodnú úroveň a maticu otáčajte v smere hodinových ručičiek.



NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 25 2013-10-10 1:26:45

poznámky

poznámky

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_SLK.indd 28 2013-10-10 1:26:45

Řada NV66F17
Řada NV70F17

Vestavěná trouba

uživatelská příručka

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 1 2013-10-10 1:29:19

obsah

OVLÁDACÍ PRVKY TROUBY 11
11 Ovládací prvky trouby

PŘÍSLUŠENSTVÍ 11
11 Příslušenství

TESTOVACÍ POKRMY 13
13 Testovací pokrmy

FUNKCE 13
13 Funkce

JEDNODUCHÝ REŽIM 14
14 Jednoduchý režim

VAŘENÍ DVOU JÍDEL 15
15 Vaření dvou jídel

NASTAVENÍ 16
16 Nastavení doby vaření
16 Změna nastavení času
17 Změna teploty
17 Nastavení času
17 Nastavení alarmu
18 Deaktivace alarmu
18 Zobrazení času
18 Zvukový signál
18 Osvětlení
18 Zámek tlačítek
18 Vypnutí

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ 19
19 Automatické programy vaření v jednoduchém režimu

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ A KÓDY CHYB 21
21 Odstraňování závad
21 Kód chyby

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 22
22 Počáteční nastavení
22 Parní čištění (volitelné)
23 Rychlé sušení
23 Katalytický smaltovaný povrch (volitelný)
23 Ruční čištění
24 Demontáž bočních vodicích lišt (volitelné)
25 Čištění horní vnitřní strany (volitelné)

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 2 2013-10-10 1:29:19

používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.

Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V textu této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:

VÝSTRAHA nebo VAROVÁNÍ	**Důležité**	**Zaznamenat**

bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními doporučeními.

⚠ VÝSTRAHA

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

Je-li napájecí kabel vadný, musí být nahrazen zvláštním kabelem či sestavou, které získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu. (pouze modely s pevným připojením)

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací. (pouze modely s napájecím kabelem)

Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 3 2013-10-10 1:29:19

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

⚠ **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Pokud má tento spotřebič funkci parního čištění nebo samočinného čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádobí. (pouze model s funkcí čištění)

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí samočinného čištění, může se povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. (pouze model s funkcí čištění)

Používejte pouze teplotní měřák doporučený pro tuto troubu. (pouze modely s teplotním měřákem)

Nesmí se používat parní čistič.

⚠ **VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

⚠ **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.
Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

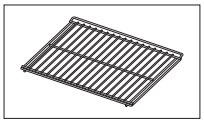
Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 4 2013-10-10 1:29:19

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Rošt vkládejte nahoru ohnutou stranou dozadu, aby byla zajištěna podpora při vaření velkých porcí. (v závislosti na modelu)



⚠ VAROVÁNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

Opravy může provádět pouze oprávněný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (pouze model s parní funkcí)

Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (pouze model s parní funkcí)

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.

Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.

Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití pekáče může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 5 2013-10-10 1:29:19

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné pekáče ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nelze ze smaltovaných povrchů trouby odstranit. Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

Nenechávejte malé děti bez dohledu, zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

⚠ **VÝSTRAHA:** Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

⚠ **VÝSTRAHA:** Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

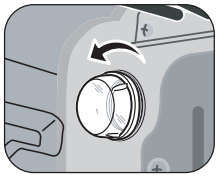
VÝMĚNA ŽÁROVKY

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou kterékoli žárovky v troubě proveďte následující kroky:

- Vypněte troubu.
- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Zabezpečte žárovku a skleněný kryt položením utěrky na dno trouby.
- Žárovky lze koupit v servisním středisku společnosti SAMSUNG.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 6 2013-10-10 1:29:19

Světlo vzadu v troubě



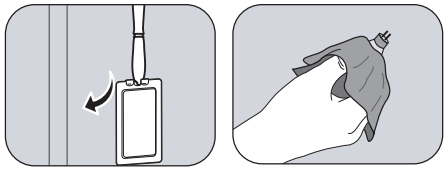
1. Odstraňte kryt otočením proti směru hodinových ručiček a odstraňte kovovou objímku, prstenec a vyčistěte skleněný kryt. V případě potřeby vyměňte žárovku za 25 wattovou žárovku odolnou proti žáru až do 300 °C.

2. V případě potřeby vyčistěte skleněný kryt, kovovou objímku a prstenec.

3. Vložte kovovou objímku a prstenec do skleněného krytu.

4. Vložte skleněný kryt na místo, odkud jste ho odstranili v kroku 1, a otočením ve směru hodinových ručiček jej připevněte.

Světlo ve stěně trouby (v závislosti na modelu)



1. Při odebírání skleněného krytu podržte dolní konec jednou rukou a zasuňte ostrý plochý nástroj, například kuchyňský nůž, mezi sklo a rám.

2. Odklopte kryt.

3. V případě potřeby vyměňte halogenovou žárovku za 25-40 wattovou halogenovou žárovku do trouby odolnou proti žáru až do 300 °C.

Tip: Při manipulaci s halogenovou žárovkou vždy používejte suchý hadřík, aby se pot z prstů nedostal na povrch žárovky. Zvýšíte tak při vyměňování životnost žárovky.

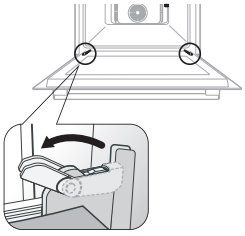
4. Znovu připevněte skleněný kryt.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 7 2013-10-10 1:29:19

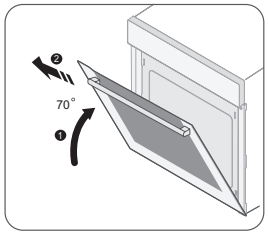
DEMONTÁŽ DVÍŘEK

Při běžném používání by se dvířka neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů.

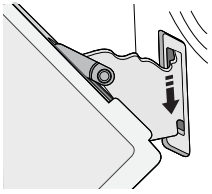
⚠ **VAROVÁNÍ**: Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



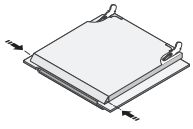
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Oběma rukama uchopte obě strany dvířek trouby a táhněte směrem nahoru, dokud je nevyjmete z obou závěsů.



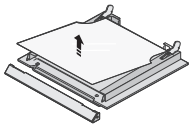
3. Po vyčištění připevněte dvířka zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Sklopte zámky na obou závěsech.

VYJMUTÍ SKEL Z DVÍŘEK

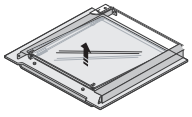
Dvířka trouby jsou vybavena 3 vrstvami skla umístěnými proti sobě. Tyto vrstvy lze vyjmout za účelem čištění.



1. Stiskněte obě tlačítka na levé a pravé straně dvířek.



2. Odstraňte kryt a vyjměte 1. sklo z dvířek.



3. Zvedněte 2. sklo a omyjte plochy teplou vodou nebo mycím prostředkem a vyleštěte je měkkým čistým hadříkem.

Dvířka mohou mít v závislosti na modelu 2 až 4 desky skla. Postup vyjmutí a vložení je však stejný.

Při vkládání 1. vnitřního skla otočte tisk směrem dolů.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 8 2013-10-10 1:29:20

FUNKCE AUTOMATICKÉ ÚSPORY ENERGIE

- Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 10 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
- Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

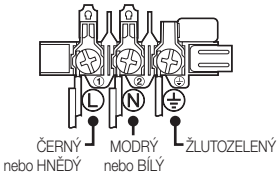
instalace

⚠ Bezpečnostní pokyny pro instalaci

Tuto troubu smí instalovat pouze odborný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

- Při instalaci trouby se nedotýkejte součástí pod proudem.
- Kuchyňská skříňka, do níž je trouba instalována, musí splňovat požadavky na stabilitu předepsané normou DIN 68930.

Připojení k napájení



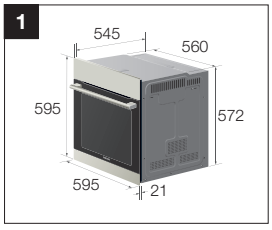
Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel (H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 2,5 mm^2) musí být dostatečně dlouhý pro připojení k troubě, i když troubu vytáhnete zcela ven z vestavné skříňky a položíte ji na zem. Otevřete zadní kryt připojení pomocí šroubováku a před připojením elektrického přívodu k příslušným konektorům uvolněte šrouby svorky kabelu. Trouba je uzemněna přes svorku ⏚. Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel uzemnění, který bude delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za nehody zapříčiněné chybějícím nebo vadným uzemněním.

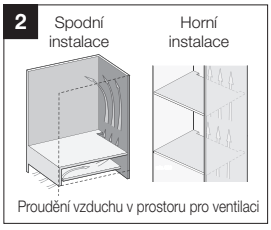
⚠ **VÝSTRAHA:** Dbejte na to, aby se připojovací kabel během instalace někde neskřípl nebo aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi trouby.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 9 2013-10-10 1:29:21

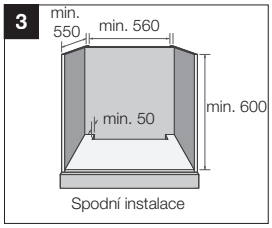
Instalace do skříňky

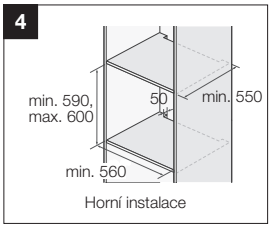
U vestavné skříňky pro instalaci trouby by měly plastové a lepené povrchy být schopny odolávat teplotám do 90 °C na vnitřní straně a do 75 °C na venkovní straně. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za poškození plastových nebo lepených částí skříněk vlivem tepla.

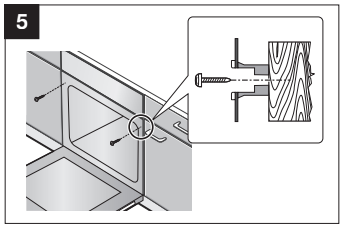




Ve spodní části skříňky, do které se bude trouba instalovat, je potřeba vytvořit prostor pro ventilaci. Pro účely ventilace je potřeba přibližně 50 mm mezera mezi spodní policí a nosnou stěnou. Pokud se trouba instaluje pod varnou desku, je potřeba dodržet instalační pokyny varné desky.







Celý spotřebič zasuňte do skříňky a pevně ho na obou stranách připevněte 2 šrouby. Mezi spotřebičem a přilehlou skříňkou by měla zůstat mezera alespoň 5 mm.

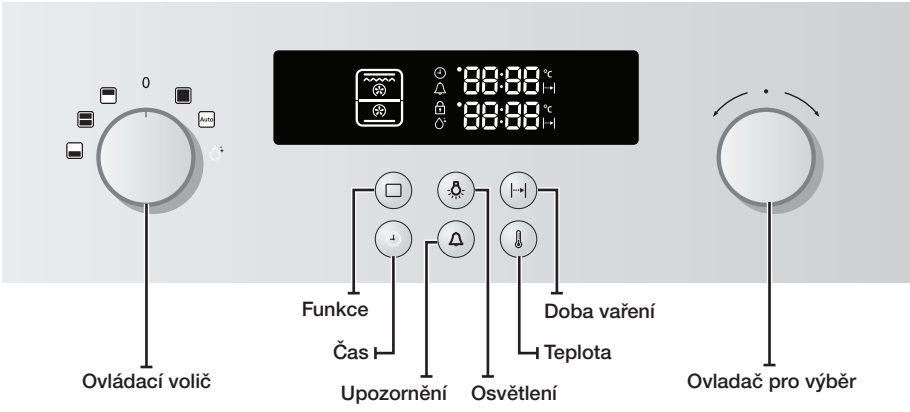
Po instalaci odstraňte ochrannou fólii, pásku, papír a příslušenství z dvířek a vnitřní části trouby. Před odinstalováním trouby ze skříně odpojte napájení a uvolněte dva šrouby po stranách trouby.

VÝSTRAHA: Ve vestavné skříni musí být vytvořen minimální předepsaný prostor pro ventilaci (viz obrázek). Tento otvor nesmí být ničím zakrytý, protože musí zajišťovat proudění vzduchu.

Prvky v přední části trouby, např. dvířka, se mohou u jednotlivých modelů lišit. Rozměry trouby uvedené na obrázku jsou ale u všech modelů stejné.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 10 2013-10-10 1:29:22

ovládací prvky trouby



Provedení předního panelu

Přední panel je dostupný v různých provedeních, materiálech a barvách, včetně nerezové oceli, bílé, černé a skla. Z důvodů zvýšení kvality se vzhled může změnit.

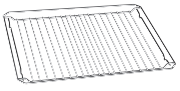
příslušenství

Vaše nová trouba Samsung je dodávána s mnoha různými příslušenstvími, která vám výrazně usnadní přípravu různých jídel. Mezi ně patří dělicí příčka pro jedinečný režim vaření dvou jídel, pekáče, rošty a rožeň grilu.

VAROVÁNÍ: Příslušenství je nutné správně zasunout do drážek. Mezi plechy a dnem trouby musí být nejméně 2 cm volného místa, jinak hrozí poškození smaltovaného povrchu.

Dělicí příčka
Dělicí příčku použijte, pokud chcete použít režim přípravy dvou jídel. Tato příčka odděluje horní a dolní část a musí být zasunuta do drážky 3.

Malý rošt (volitelný)
Malý rošt slouží ke grilování a pečení pokrmů. Lze jej použít v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje tekutinám v odkapávání na dno trouby.



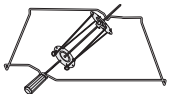
Velký rošt (volitelný)
Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Lze používat společně s hrnci a dalšími pečicími nádobami.

Nádoba na odkapávání (volitelná)
(Hluboká) nádoba na odkapávání je vhodná pro opékání. Lze ji použít v kombinaci s malým roštem, aby tekutiny neodkapávaly na dno trouby.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 11 2013-10-10 1:29:23

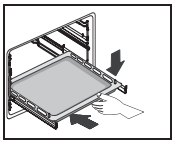
Pečicí plech (volitelný)
(Plochý) pečicí plech lze použít k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva.

Rožeň grilu (volitelný)
Rožeň grilu lze použít pro grilování drůbeže, například kuřat. Rožeň grilu lze používat pouze v jednoduchém režimu v drážce 3, protože je nutné jej připojit do adaptéru na zadní stěně. Během přípravy odeberte černé držadlo.



Jehla na ražniči a šašlik (volitelná)
Použití:

- Hlubokou nádobu (bez nožiček) vložte na úroveň 1 pro zachycení šťávy odkapávající při přípravě, případně ji vložte na dno, pokud je opékaný kus masa příliš velký.
- Nasaďte jednu z vidlic na jehlu. Maso, které chcete opékat, nabodněte na jehlu.
- Kolem okraje hluboké pánve můžete rozložit předvařené brambory a zeleninu, aby se opékaly současně s masem.
- Vložte kolébkový držák na prostřední polici a umístěte tak, aby konec ve tvaru „v“ směřoval dopředu.
- Pro usnadnění vkládání jehly lze na její tupý konec přišroubovat úchyt.
- Položte jehlu do kolébkového držáku ostrým koncem směřujícím dozadu a jemně zatlačte, dokud špička jehly nezapadne do otočného mechanismu na zadní stěně trouby. Tupý konec jehly musí být opřen ve tvaru „v“. (Jehla má 2 háčky, které by měly být umístěny co nejblíže dvířkům trouby, aby se jehla nepřeklápěla. Tyto háčky slouží také jako držáky pro úchyt.)
- Před zahájením vaření odšroubujte úchyt. Po dokončení přípravy úchyt znovu našroubujte, abyste mohli jehlu snadněji vyjmout z kolébkového držáku.



Teleskopická vodítka (volitelná)

- Před vložením roštu, pánve na pečení nebo smažení nejdříve vysuňte teleskopická vodítka v příslušné úrovni.
- Vložte plech nebo pánev do vodítek a zcela je zasuňte do trouby. Dvířka zavřete až po zasunutí teleskopických vodítek do trouby.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 12 2013-10-10 1:29:23

testovací pokrmy

Podle normy EN 60350

Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Malý moučník	Pečicí plech	3	Běžný režim	160-180	15-25
	Nádoba na odkapávání + Pečicí plech	1 + 4	Horkovzdušný režim	150-170	20-30
Lehký piškotový moučník	Pečicí plech na velkém roštu (tmavý povrch, ø 26 cm)	2	Běžný režim	160-180	20-30
Jablečný koláč	Velký rošt + Pečicí plech + 2 formy na pečení (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 + 3	Horkovzdušný režim	170-190	80-100
	Velký rošt + 2 formy na pečení (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 - zasunuto šikmo	Běžný režim	170-190	70-80

Grilování

Předehřívejte prázdnou troubu po dobu 5 minut pomocí funkce Velký gril nastavené na maximum.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Tousty z bílého chleba	Velký rošt	5	Velký gril	Max.	1.: 1-2 2.: 1-1½
Hamburgery z hovězího masa	Malý rošt + Nádoba na odkapávání (pro zachycení kapající šťávy)	4/3	Velký gril	Max.	1.: 7-10 2.: 6-9

funkce

Tato trouba nabízí 6 různých funkcí. V závislosti na vybraném provozním režimu, vaření dvou jídel nebo jednoduchý režim, můžete zvolit některou z následujících funkcí:

Běžný režim
Teplo je vyzařováno horním a dolním topným systémem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání téměř všech typů pokrmů.
Doporučená teplota: 200 °C

Horkovzdušný režim
Teplo generované horkým vzduchem je v troubě rovnoměrně rozptylováno pomocí ventilátorů. Tento režim je určen pro zmrazená jídla a na pečení.
Doporučená teplota: 170 °C

Ohřev shora + Horkovzdušný režim
Teplo generované horním topným systémem a horký vzduch jsou rovnoměrně rozptylovány pomocí ventilátorů. Tento režim je určen k pečení křupavých jídel, například masa.
Doporučená teplota: 190 °C

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 13 2013-10-10 1:29:23

	Ohřev zdola + Horkovzdušný režim Teplo generované dolním topným systémem a horký vzduch jsou v troubě rovnoměrně rozptylovány pomocí ventilátorů. Tento režim je určen pro přípravu pizzy, chleba a koláčů. Doporučená teplota: 190 °C
	Malý gril Teplo je vyzařováno z maloplošného grilu. Tento režim je možné použít pro menší jídla vyžadující méně tepla, například ryby a plněné bagety. Doporučená teplota: 240 °C
	Velký gril Teplo je vyzařováno z velkoplošného grilu. Tento režim je určen pro zapékané pokrmy, například lasagne, a grilování masa. Doporučená teplota: 240 °C

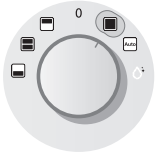
⚠ Zavřete dvířka trouby, než ji zapnete.
Pokud necháte dvířka otevřená, hrozí poškození nábytku stříkajícím olejem z potravin.

jednoduchý režim

V jednoduchém režimu trouba pracuje jako tradiční trouba. Tento režim se používá pro větší množství potravin nebo pro potraviny vyžadující zvláštní příslušenství, například rožeň grilu. V jednoduchém režimu můžete používat všechny funkce trouby.

Výběr jednoduchého režimu | 01

Chcete-li používat jednoduchý režim, vyjměte z trouby dělicí příčku.



V Jednoduchém režimu můžete vybírat ze všech funkcí trouby.

JEDNODUCHÝ REŽIM		V jednoduchém režimu jsou k dispozici všechny funkce. Jednoduchý režim umožňuje tradiční používání trouby.

Nastavení funkce | 02

Chcete-li používat jednoduchý režim, vyjměte z trouby dělicí příčku.

Otočením **ovladače pro výběr** použijte konkrétní nastavení.

03 | Nastavení teploty

Stiskněte tlačítko **Teplota**, údaj teploty začne blikat.

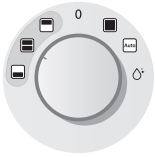
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 14 2013-10-10 1:29:24

vaření dvou jídel

Tato trouba zahrnuje jedinečný systém vaření dvou jídel. Umožňuje současně připravovat 2 různá jídla pomocí 2 různých teplot v horním a dolním oddělení. Nebo se můžete rozhodnout vařit pouze v horním nebo dolním oddělení, což šetří čas a energii.

Výběr Režimu vaření dvou jídel | 01

Chcete-li vařit současně dvě jídla, vložte dělicí příčku do drážky 3.



V závislosti na vybraném režimu vaření dvou jídel si můžete vybrat z těchto funkcí:

HORNÍ REŽIM		Horkovzdušný režim | Ohřev shora + horkovzdušný režim | Velký a malý gril Horní režim šetří čas a energii při přípravě malého množství jídla.
VAŘENÍ DVOU JÍDEL		Horní a dolní funkce v jednotlivých odděleních Vaření dvou jídel umožňuje připravovat 2 jídla pomocí různých nastavení funkcí a teploty.
DOLNÍ REŽIM		Horkovzdušný režim | Dolní ohřev + Horkovzdušný režim Dolní režim šetří čas a energii při přípravě malého množství jídla.

POZNÁMKA: Pro horní režim použijte pouze kroky 02/03 a pro dolní režim kroky 04/05.

Nastavení horní funkce | 02

Stiskněte tlačítko **Funkce**, údaj horní funkce začne blikat.

03 | Nastavení horní teploty

Stiskněte tlačítko **Teplota**, údaj horní teploty začne blikat.

Nastavení dolní funkce | 04

Stiskněte tlačítko **Funkce**, údaj dolní funkce začne blikat.

05 | Nastavení dolní teploty

Stiskněte tlačítko **Teplota**, údaj dolní teploty začne blikat.

Otočením **ovladače pro výběr** použijte konkrétní nastavení.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 15 2013-10-10 1:29:25

nastavení

Režim vaření dvou jídel umožňuje používat různá nastavení pro horní a dolní oddělení, například různá nastavení doby vypnutí, doby vaření, teploty a alarmu. Chcete-li použít nebo změnit nastavení v jednotlivých oddělení, stiskněte příslušné tlačítko:

Jednou: Horní oddělení
Dvakrát: Dolní oddělení

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Nastavení doby vaření | 01

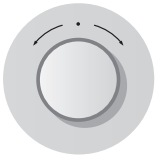
Stiskněte tlačítko **Doba vaření**, údaj doby vaření začne blikat.

Otočením **ovladače pro výběr** nastavte konkrétní čas.

02 | Potvrzení doby vaření

Znovu stiskněte tlačítko **Doba vaření** nebo počkejte 4-5 sekund.

ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU



Výběr času, který chcete změnit | 01

Stiskněte tlačítko **Doba vaření**, údaj času začne blikat.

Otočením **ovladače pro výběr** nastavte novou dobu vaření.

02 | Potvrzení změny času

Znovu stiskněte tlačítko **Doba vaření**, nový čas je nastaven.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 16 2013-10-10 1:29:25

ZMĚNA TEPLOTY

Nastavení teploty | 01
Stiskněte tlačítko **Teplota**, údaj teploty začne blikat.

Otočením **ovladače pro výběr** nastavte novou teplotu.

02 | Potvrzení teploty
Vyčkejte 4-5 sekund na nastavení nové teploty.

NASTAVENÍ ČASU

Nastavení hodin | 01
Stiskněte tlačítko **Čas**, údaj hodin začne blikat.

Nastavení minut | 02
Stiskněte tlačítko **Čas**, údaj minut začne blikat.

Otočením **ovladače pro výběr** nastavte čas.

03 | Potvrzení času
Opakovaným stisknutím tlačítka **Čas** nastavte aktuální čas.

NASTAVENÍ ALARMU

Nastavení upozornění | 01
Stiskněte tlačítko **Alarm**, údaj alarmu začne blikat.

Otočením **ovladače pro výběr** nastavte dobu časovače.

02 | Potvrzení upozornění
Znovu stiskněte tlačítko **Alarm** nebo počkejte 3 sekundy na nastavení alarmu.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 17 2013-10-10 1:29:25

DEAKTIVACE ALARMU

Stiskněte a podržte tlačítko **Alarm** na 2 sekundy, údaj alarmu zhasne a zobrazí se čas.

ZOBRAZENÍ ČASU

Během procesu vaření zobrazíte čas stisknutím tlačítka **Čas**.

ZVUKOVÝ SIGNÁL

Chcete-li zapnout nebo vypnout zvukový signál, stiskněte a podržte tlačítka **Čas** a **Doba vaření** po dobu 3 sekund.

OSVĚTLENÍ

Stisknutím tlačítka **Osvětlení** 1krát rozsvítíte světlo a dvojnásobným stisknutím je zhasnete.

Dolní světlo je volitelné.

Stiskněte tlačítko **Osvětlení**: 1krát pro osvětlení celé trouby, 2krát pro osvětlení horního oddělení, 3krát pro osvětlení dolního oddělení a 4krát pro zhasnutí světla.

ZÁMEK TLAČÍTEK

Stiskněte a podržte tlačítka **Doba vaření** a **Teplota** na 2 sekundy. Zobrazí se označení zámku tlačítek označující aktivní zámek.

VYPNUTÍ

Chcete-li troubu vypnout, nastavte ovládací volič na hodnotu „0“.

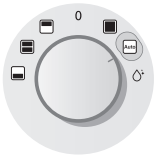
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 18 2013-10-10 1:29:25

automatické vaření

V režimu automatického vaření můžete vybrat 15 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.

Výběr Automatického režimu vaření | 01

Chcete-li používat automatický režim vaření, vyjměte z trouby dělicí příčku.



Nastavení receptu | 02

Vyberte požadovaný recept otočením **ovladače pro výběr**.

03 | Nastavení hmotnosti

Vyberte požadovanou hmotnost otočením **ovladače pro výběr**.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY VAŘENÍ V JEDNODUCHÉM REŽIMU

Následující tabulka obsahuje 15 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.
Tyto programy lze používat v nerozděleném prostoru trouby. Vždy vyjměte dělicí příčku.
Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení.
Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí.
Během vaření můžete nahlížet do těchto pokynů. Pokrm vždy vkládejte do chladné trouby.

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
1	Mražená pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Velký rošt	2	Položte zmraženou pizzu do středu velkého roštu.
2	Mražené hranolky	0,3-0,5 (tenké) 0,6-0,8 (tlusté)	Pečicí plech	2	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je pro tenké hranolky, druhé pro silné hranolky.
3	Domácí lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Velký rošt	3	Připravte čerstvé lasagne nebo použijte polotovar a vložte je do zapékací nádoby přiměřené velikosti. Umístěte pokrm do středu trouby.
4	Domácí pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Pečicí plech	2	Vložte pizzu na plech. Rozmezí hmotnosti zahrnují náplň, například omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Nastavení 1 (1,0-1,2 kg) je pro tenké pizzy a nastavení 2 (1,3-1,5 kg) je pro pizzy se silnou vrstvou náplně.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 19 2013-10-10 1:29:26

Č.	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
5	Hovězí steaky	0,3-0,6 0,6-0,8	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Položte marinované hovězí steaky jeden vedle druhého na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte. První nastavení je určeno pro tenké hovězí steaky, druhé nastavení pro silné hovězí steaky.
6	Hovězí pečeně	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na odkapávání s malým roštem	2	Položte marinovanou hovězí pečeni na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
7	Vepřová pečeně	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na odkapávání s malým roštem	2	Položte marinovanou vepřovou pečeni na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
8	Jehněčí kousky	0,3-0,4 0,5-0,6	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Marinujte jehněčí žebírka. Položte jehněčí na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. První nastavení je určeno pro malé kousky, druhé nastavení pro větší kousky.
9	Kuřecí kousky	0,5-0,7 1,0-1,2	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte kuřecí kousky jeden vedle druhého na malý rošt.
10	Celé kuře	1,0-1,1 1,2-1,3	Nádoba na odkapávání s malým roštem	2	Celé kuře potřete olejem a kořením. Položte kuře na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
11	Pečené ryby	0,5-0,7 0,8-1,0	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Položte celé ryby na malý rošt. První nastavení je určeno pro 2 ryby, druhé nastavení je pro 4 ryby. Program je vhodný pro celé ryby, jako je například pstruh, candát nebo pražma.
12	Pečená zelenina	0,4-0,5 0,8-1,0	Nádoba na odkapávání	4	Vložte zeleninu, například plátky cukety, kousky papriky, plátky lilku, houby a koktejlová rajčata, do hluboké pánve. Potřete směsí olivového oleje, bylinek a koření.
13	Bábovka	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Velký rošt	2	Nalijte těsto do přiměřeně velké formy na bábovku vymazané máslem.
14	Korpus na ovocný koláč	0,3-0,4 (velký) 0,2-0,3 (dortíky)	Velký rošt	2	Nalijte těsto do máslem vymazané dortové formy. První nastavení je určeno pro jeden korpus na ovocný dort, druhé nastavení je určeno pro 6 malých dortíků.
15	Muffiny	0,5-0,6 0,7-0,8	Velký rošt	2	Nalijte těsto do černé kovové formy na 12 muffinů. První nastavení je určeno pro malé muffiny, druhé nastavení je určeno pro velké muffiny.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 20 2013-10-10 1:29:26

odstraňování problémů a kódy chyb

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Jak postupovat, pokud se trouba nezahřívá?	• Trouba zřejmě není zapnuta. Zapněte troubu. • Nejsou nastaveny hodiny. Nastavte hodiny. • Zkontrolujte, zda jsou nastaveny správné hodnoty. • Mohlo dojít k vypadnutí bytové pojistky nebo k vypadnutí jističe okruhu. Zapněte či vyměňte pojistky nebo resetujte okruh. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Jak postupovat, pokud se trouba nezahřívá ani po nastavení funkce a teploty trouby?	• Mohlo dojít k problémům s interními elektrickými spojeními. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud se zobrazí kód chyby a trouba se nezahřívá?	• Došlo k poruše spojení interního elektrického okruhu. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak mám postupovat, pokud bliká displej času?	• Došlo k přerušení napájení. Nastavte hodiny.
Jak postupovat, pokud se nerozsvítí světlo trouby?	• Světlo trouby je vadné. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak postupovat, pokud se sám od sebe zapnul ventilátor trouby?	• Po použití trouby se spustí ventilátor a zůstane spuštěný, dokud trouba nezchladne. Pokud ventilátor běží i po vychladnutí trouby, obraťte se na místní servisní středisko.

KÓD CHYBY

KÓD	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
	Bezpečnostní vypnutí. Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho.	Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Před dalším použitím nechejte troubu zchladnout.
	Tlačítko je stisknuto déle než 10 sekund.	Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.
	Chybí dělicí příčka. Dělicí příčka není správně použita.	V horním a dolním režimu a režimu přípravy dvou jídel vložte dělicí příčku. Při jednoduchém režimu dělicí příčku vyjměte.
[1)]	Chyba trouby může snížit výkon a způsobit bezpečnostní potíže. Ihned přestaňte troubu používat.	Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

1) ** platí pro všechna čísla.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 21 2013-10-10 1:29:26

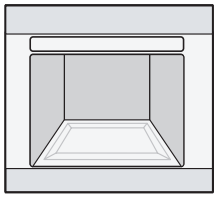
POČÁTEČNÍ NASTAVENÍ

Počáteční čištění

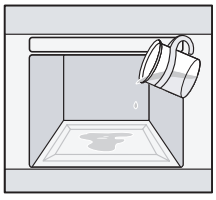
Před prvním použitím je nutné troubu důkladně vyčistit. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, tkaniny ani látky, protože by mohly poškodit povrchy trouby.
K čištění pekáče, nádoby na odkapávání, roštů a dalšího příslušenství, a také vnitřního prostoru a drážek vodítek po stranách trouby použijte teplou vodu, čisticí prostředek a měkký, čistý hadřík.
Přední část je nutné čistit vlhkým, měkkým a čistým hadříkem.
Zkontrolujte, zda jsou hodiny trouby správně nastaveny, a vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
Zapněte troubu v jednoduchém režimu s horkým vzduchem na 1 hodinu při teplotě 200 °C. Tímto postupem spálíte veškeré zbývající látky z výroby vyznačující se výrazným zápachem. Tento jev je normální, je však nutné během této doby zajistit dobré odvětrání kuchyně.

PARNÍ ČIŠTĚNÍ (VOLITELNÉ)

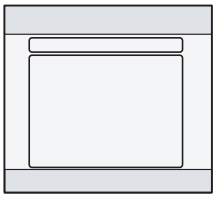
Pokud je trouba zašpiněna a je nutné ji vyčistit, můžete použít vestavěné parní čištění. Parní čištění bude k dispozici po vychladnutí trouby.



1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.



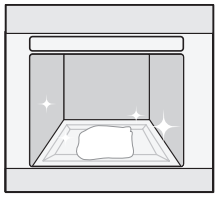
2. Na dno trouby nalijte 400 ml vody.



3. Zavřete dvířka trouby.

4. Nastavte ovládací volič na parní čištění. Jakmile displej začne blikat a zazní signál, je operace dokončena.

5. Parní čištění ukončíte nastavením ovládacího voliče na hodnotu Vypnuto.



6. Vytřete vnitřek trouby měkkým čistým hadříkem.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 22 2013-10-10 1:29:26

Poznámky k parnímu čištění

- Dávejte pozor při otevírání dvířek před dokončením parního čištění; voda na dně je horká.
- Otevřete dvířka trouby a odstraňte zbývající vodu pomocí houby.
- Nikdy nenechávejte zbývající vodu ve troubě po delší dobu, například přes noc.
- Vyčistěte vnitřek trouby pomocí houby a prostředku na nádobí, případně měkkého kartáčku. Připečenou špínu můžete odstranit nylonovou drátěnkou.
- Usazeniny vodního kamene lze odstranit hadříkem namočeným v octě.
- K čištění vnitřku použijte měkký hadřík a čistou vodu. Nezapomeňte otřít prostor pod těsněním dvířek trouby.
- Pokud je trouba velmi znečištěna, můžete postup zopakovat po jejím zchladnutí.
- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce čištění trouby nalít na připečenou špínu čisticí prostředek.
- Po čištění nechejte dvířka trouby pootevřená v úhlu 15°, aby mohl vnitřní smaltovaný povrch důkladně vyschnout.

RYCHLÉ SUŠENÍ

1. Nechejte dvířka trouby pootevřená v úhlu přibližně 30°.
2. Nastavte ovládací volič na jednoduchý režim.
3. Stiskněte tlačítko funkce.
4. Pomocí ovladače pro výběr vyberte horkovzdušný režim.
5. Nastavte dobu vaření přibližně 5 minut a teplotu 50 °C.
6. Po dokončení tohoto postupu troubu vypněte.

KATALYTICKÝ SMALTOVANÝ POVRCH (VOLITELNÝ)

Odnímatelná vnitřní skříň je potažena tmavě šedým katalytickým smaltem, který se může pokrývat olejem a tukem naneseným cirkulujícím vzduchem během pečení v horkovzdušném režimu. Tyto zbytky mohou vzplanout při teplotách 200 °C a vyšších, například při pečení či opékání. Při vyšších teplotách bude spalování rychlejší.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Vyčistěte vnitřek trouby postupem popsaným v části týkající se ručního čištění.
3. Nastavte troubu na horní a dolní ohřev.
4. Nastavte teplotu na 250 °C.
5. Nechejte troubu zapnutou přibližně 1 hodinu. Délka času závisí na stupni znečištění. Veškerá zbývající špína postupně zmizí při každém následném použití trouby při vysokých teplotách.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ: PŘED ČIŠTĚNÍM ZKONTROLUJTE, ZDA JSOU TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYCHLADLÉ

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Nepoužívejte drsné tkaniny ani čisticí houbičky.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte obvyklé prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či jiné abrazivní materiály.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 23 2013-10-10 1:29:26

Vnější části trouby

- K čištění vnějších částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Povrch otřete do sucha papírovou kuchyňskou utěrkou nebo suchým ručníkem.
- Nepoužívejte drsné tkaniny, žíraviny ani abrazivní prostředky.

Přední části trouby z nerezové oceli

- Nepoužívejte drátěnky, drsné tkaniny či jiné abrazivní materiály. Mohly by povrch poškodit.

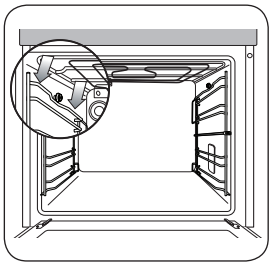
Hliníkové přední části trouby

- Jemně otřete povrch čistým měkkým hadříkem nebo hadříkem z mikrovlákna a jemným čisticím prostředkem na okna.

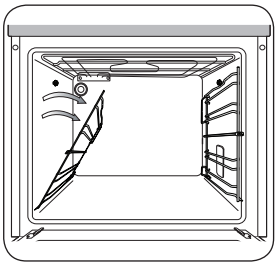
Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. V případě potřeby je nechte asi 30 minut odmočit v teplé mýdlové vodě pro snazší čištění.

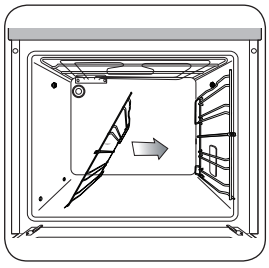
DEMONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH LIŠT (VOLITELNÉ)



1. Zatlačte na prostředek horní části boční vodicí lišty.



2. Vytočte boční vodicí lištu asi o 45°.

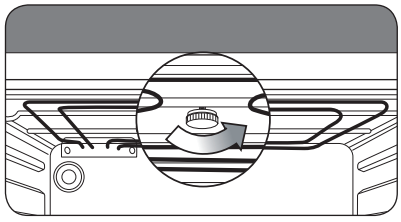


3. Vytáhněte ven boční vodicí lištu ze 2 dolních otvorů.

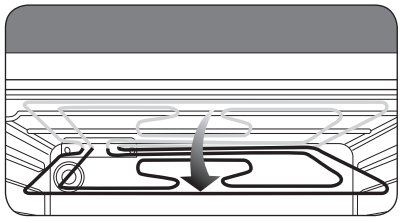
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 24 2013-10-10 1:29:27

ČIŠTĚNÍ HORNÍ VNITŘNÍ STRANY (VOLITELNÉ)

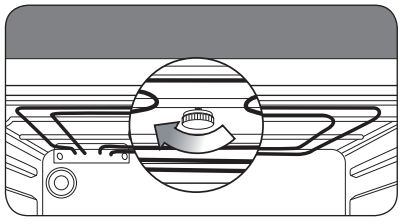
1. Kvůli vyčištění horní části trouby můžete odmontovat grilovací topné těleso. Demontujte kruhovou matici otáčením proti směru hodinových ručiček. Přitom přidržujte topné těleso.



2. Grilovací topné těleso se vyklopí přední částí směrem dolů. Nebude ho ale možné vyjmout z trouby. Nesnažte se topné těleso tlačit více dolů, jinak se může deformovat.



3. Po dokončení čištění zvedněte topné těleso do původní polohy a upevněte namontováním kruhové matice ve směru hodinových ručiček.



NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_CZ.indd 25 2013-10-10 1:29:27

poznámky

poznámky

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

DG68-00522N

NV66F17 Series
NV70F17 Series

Built-in Oven

user manual

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

contents

OVEN CONTROLS 11
11 Oven controls

ACCESSORY 11
11 Accessory

TEST DISHES 13
13 Test dishes

FUNCTIONS 13
13 Functions

SINGLE MODE 14
14 Single mode

TWIN COOKING 15
15 Twin cooking

SETTINGS 16
16 Set cooking time
16 Change times set
17 Change temperature
17 Time setting
17 Set alarm
18 Deactive alarm
18 Time display
18 Tone signal
18 Illumination
18 Keylock
18 Switch off

AUTOMATIC COOKING 19
19 Single oven auto cook programmes

TROUBLESHOOTING & ERROR CODE 21
21 Troubleshooting
21 Error code

CLEANING & CARE 22
22 Initial setup
22 Steam cleaning (Optional)
23 Rapid drying
23 Catalytic enamel surface (Optional)
23 Hand cleaning
24 Detaching the side runners (Optional)
25 Cleaning the ceiling (Optional)

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 2 2013-10-10 1:28:18

using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built - In Oven.

This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type model only)

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (Power cord type model only)

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 3 2013-10-10 1:28:19

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

⚠ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. (Cleaning function model only)

If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only)

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Temperature sensing probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 4 2013-10-10 1:28:19

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

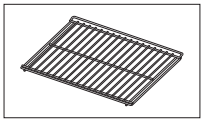
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (Depending on model)



⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 5 2013-10-10 1:28:19

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy stuff on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong power.

⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

⚠ **WARNING:** Do not leave the door open while oven is cooking.

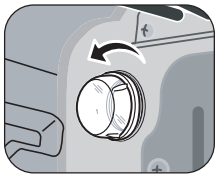
BULB EXCHANGE

⚠ Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 6 2013-10-10 1:28:19

Rear oven light



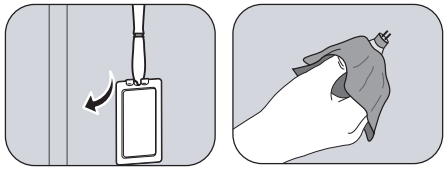
1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 300 °C heat-resistant oven light bulb.

2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.

3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.

4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.

Oven side light (Depending on model)



1. To remove the glass cover, hold the lower end with one hand, insert a flat sharp implement such as a table knife between the glass and the frame.

2. Pop out the cover.

3. If necessary, replace the halogen bulb with a 25-40 watt, 300 °C heat resistant halogen oven light bulb.

Tip: Always use a dry cloth when handling a halogen bulb to prevent sweat from fingers being deposited on the bulb surface. It increases the life of the bulb when you exchange the bulb.

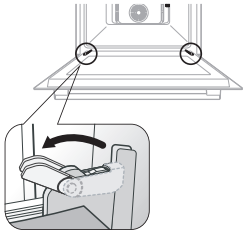
4. Reattach the glass cover.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 7 2013-10-10 1:28:19

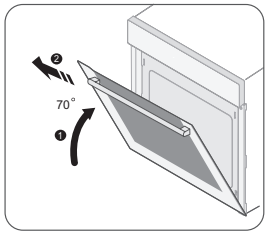
DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

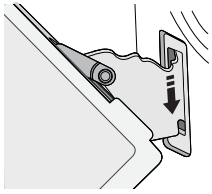
⚠ **CAUTION**: The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



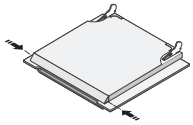
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



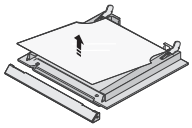
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in revers order. The clip on the hinge should be closed on both side.

DOOR GLASS REMOVAL

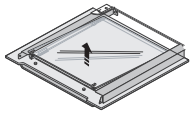
The oven door is equipped with 3 sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3. Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model.
But, the method of the disassembly and assembly is same.

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 8 2013-10-10 1:28:20

AUTO ENERGY SAVING FUNCTION

- If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is cancelled and clock will be displayed after 10 minutes.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

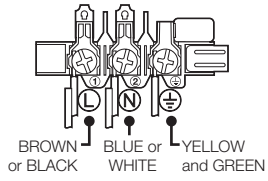
installation

Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the main supply, while observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

Power connection



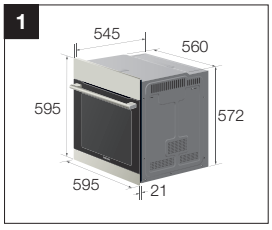
If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable (H05 RR-F or H05 VV-F, min., 2.5 mm^2) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. The yellow and green cable(earth connection) must be connected first and be longer than the others. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

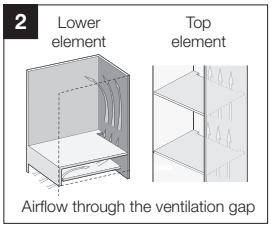
WARNING: Do not allow the connecting cable to become trapped during installation, and prevent it coming into contact with hot parts of the oven.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 9 2013-10-10 1:28:20

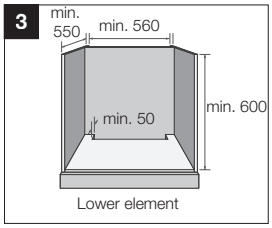
Installation in the cabinet

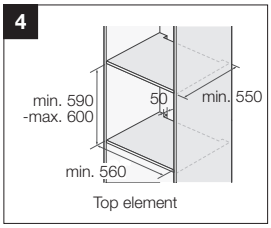
With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture. Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.

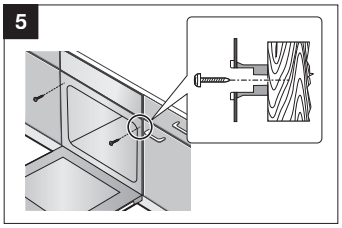




There should be a ventilation gap in the base of the kitchen cabinet where the oven is to be placed. For ventilation, a gap of about 50 mm should be left between the lower shelf and the supporting wall. If the oven is to be installed below a hob, the hob's installation instructions should be followed.







Push the appliance completely into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws. Make sure that a gap of at least 5mm should be left between the appliance and the adjacent cabinet.

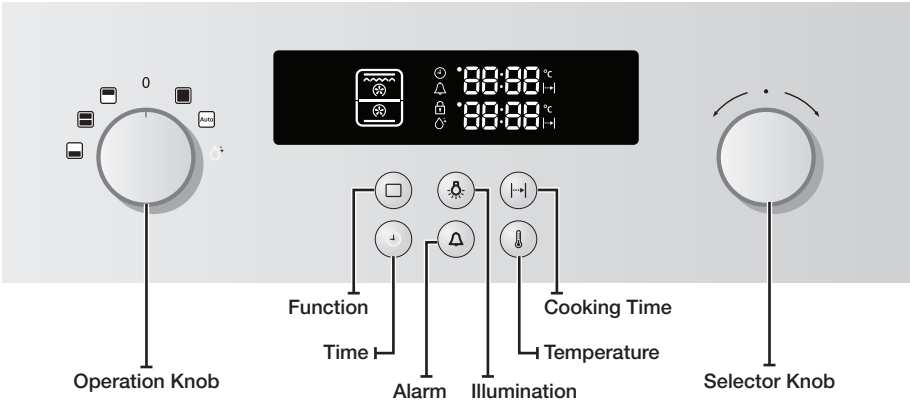
After installation, remove the vinyl protective film, tape, paper and accessories from the door and inside of oven. Before uninstalling the oven from the furniture, disconnect the oven from the power supply and release the 2 screws on the both sides of the oven.

WARNING: The built-in furniture must have a minimum ventilation gap for Air-flow as shown on picture. Do not cover this hole with strips of wood, for this is used to provide ventilation.

The front exterior of the oven such as handle is different model by model. But the size of the oven in the picture is same.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 10 2013-10-10 1:28:21

oven controls



Front design

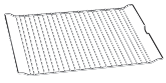
The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

accessory

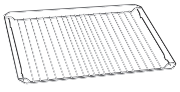
Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals. It includes the divider for the unique twin cooking mode, trays, grids and a grill spit.

CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

Divider
The divider needs to be applied if you want to use the ovens twin cooking mode. It separates the upper and lower compartment and must be used in rack 3.



Small grid (Optional)
The small grid should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the dripping tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



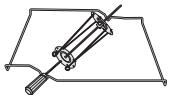
Big grid (Optional)
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots.

Dripping tray (Optional)
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 11 2013-10-10 1:28:22

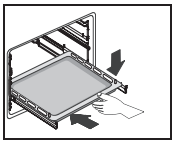
Baking tray (Optional)
The (flat) baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries.

Grill spit (Optional)
The grill spit could be used for grilling fowls such as chicken. The grill spit can only be used in single mode on rack 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black handle while cooking.



Rotisserie spit and Shasilik (Optional)
To use it :

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit.
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has 2 lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



Telescopic slide guide (Optional)

- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven.
  Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 12 2013-10-10 1:28:23

test dishes

According to standard EN 60350

Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small Cake	Baking Tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Drippping tray + Baking tray	1 + 4	Convection	150-170	20-30
Fatless Sponge Cake	Baking tin on big grid (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
Apple Pie	Big grid + Baking tray + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 + 3	Convection	170-190	80-100
	Big grid + 2 Springform cake tins (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Conventional	170-190	70-80

Grilling

Preheat empty oven for 5 minutes using the Large Grill function set to Max.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toast	Big grid	5	Large grill	Max.	1st: 1-2 2nd: 1-1½
Beef Burgers	Small grid + Drippping tray (to catch drippings)	4/3	Large grill	Max.	1st: 7-10 2nd: 6-9

functions

This oven offers 6 different functions. Depending on which operation mode you run the oven, twin cooking or single mode, you can choose between these functions:

Conventional

Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes.
Suggested temperature : 200 °C

Convection

The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking.
Suggested temperature : 170 °C

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 13 2013-10-10 1:28:23

	Top Heat + Convection The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat. Suggested temperature : 190 °C
	Bottom Heat + Convection The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes. Suggested temperature : 190 °C
	Small grill Heat is emitted from the small area grill. This function should be used for smaller dishes that need less heat, like fish and filled baguettes. Suggested temperature : 240 °C
	Large grill Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat. Suggested temperature : 240 °C

⚠ Close the oven door while oven is cooking.
If you leave the door open, it has the potential to make damage on your furniture due to cooking oil from the food.

single mode

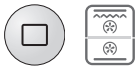
In single mode, the oven operates like a traditional oven. Use this mode for larger amounts of food or if you need special accessories such as the spit grill. In single mode you can use all oven functions.

Select Single mode | 01

Remove divider from the oven to use Single mode.

With the Single mode, you can choose from all oven functions.

SINGLE MODE		All functions are available with single mode. The single mode allows the traditional usage of the oven.



Set function | 02

Remove divider from the oven to use Single mode.

Turn **Selector knob**, apply specific setting.

03 | Set temperature

Press **Temperature** key, temperature figure will blink.

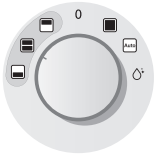
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 14 2013-10-10 1:28:24

twin cooking

This oven features the unique twin cooking system. It allows you to prepare 2 different meals at the same time using 2 different temperatures in the upper and lower compartment. Or you decide to cook either in the upper or lower compartment, which saves time and energy.

Select Twin cooking mode | 01

Inserted divider in rack 3 to use twin cooking.



Depending on the selected twin cooking mode, you can choose from these functions:

UPPER MODE		Convection | Top Heat + Convection | Large & Small grill The upper mode saves time and energy while cooking smaller amounts of food.
TWIN COOKING		Upper and lower function in either compartment Twin cooking allows you to cook 2 meals at different functions and temperature settings.
LOWER MODE		Convection | Bottom Heat + Convection The lower mode saves time and energy while cooking smaller amounts of food.

NOTE: Use steps 02/03 for upper mode and steps 04/05 for lower mode only.

Set upper function | 02

Press **Function** key, upper function figure will blink.

03 | Set upper temperature

Press **Temperature** key, upper temperature figure will blink.

Set lower function | 04

Press **Function** key, lower function figure will blink.

05 | Set lower temperature

Press **Temperature** key, lower temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, apply specific setting.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 15 2013-10-10 1:28:24

settings

The twin cooking mode allows to use different settings for the upper- and lower compartment, such as various switch off times, cooking times, temperatures and alarm settings. To apply or modify settings in either compartment, press the respective key:

Once: Upper compartment
Twice: Lower compartment

SET COOKING TIME

Set cooking time | 01

Press **Cooking time** key, cooking time figure will blink.

Turn **Selector knob**, set specific time.

02 | Confirm cooking time

Press **Cooking time** key again, or wait 4~5 seconds.

CHANGE TIMES SET

Select time to change | 01

Press **Cooking time** key, time figure will blink.

Turn **Selector knob**, set new cooking time.

02 | Confirm changed time

Press **Cooking time** key again, the new time is set.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 16 2013-10-10 1:28:24

CHANGE TEMPERATURE

Set temperature | 01

Press **Temperature** key, temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, set new temperature.

02 | Confirm temperature

Wait 4~5 seconds, then the new temperature is set.

TIME SETTING

Set hours | 01

Press **Time** key, hours figure will blink.

Set minutes | 02

Press **Time** key, minutes figure will blink.

Turn **Selector knob**, set time.

03 | Confirm time

Press **Time** key again, to set the current time.

SET ALARM

Set alarm | 01

Press **Alarm** key, Alarm figure will blink.

Turn **Selector knob**, set timer time.

02 | Confirm alarm

Press **Alarm** key again or wait 3 seconds, and Alarm is set.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 17 2013-10-10 1:28:25

DEACTIVE ALARM

Press and hold **Alarm** key for 2 seconds, the alarm figure will fade and time is displayed.

TIME DISPLAY

During Cooking process, press **Time** key to see the clock time.

TONE SIGNAL

To activate or deactivate the tone signal, press and hold the **Time** and the **Cooking time** key for 3 seconds.

ILLUMINATION

Press **Illumination** key 1x for illumination and 2x to turn it off.

Lower lamp is optional.

Press **Illumination** key 1x for full-, 2x for upper-, 3x for lower compartment illumination and 4x to turn it off.

KEYLOCK

Press and hold the **Cooking Time** and **Temperature** key for 2 seconds. The keylock figure shows keylock activity.

SWITCH OFF

To switch the oven off, set operation knob to ‘0’.

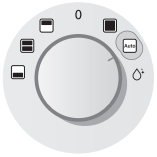
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 18 2013-10-10 1:28:25

automatic cooking

In auto cook mode you can select 15 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.

Select Auto cook mode | 01

Remove divider from the oven to use Auto cook mode.



Set recipe | 02

Select the desired recipe by turning **Selector knob**.

03 | Set weight

Select the desired weight by turning **Selector knob**.

SINGLE OVEN AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 15 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
Those can be used in the single cavity of your oven. Always remove the divider.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
You can refer to these guide lines for cooking. Always insert food in cold oven.

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	**Frozen Pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Big grid	2	Put frozen pizza in the middle of the big grid.
2	**Frozen Oven Chips**	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	2	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	**Homemade Lasagne**	0.3-0.5 0.8-1.0	Big grid	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
4	**Homemade Pizza**	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	2	But pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2 kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5 kg) is for pizza with much topping.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 19 2013-10-10 1:28:25

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
5	Beef Steaks	0.3-0.6 0.6-0.8	Drippping tray with small grid	4	Put marinated beef steaks side by side on the small grid. Turn over as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
6	Roast Beef	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping tray with small grid	2	Put marinated roast beef on small grid. Turn over, as soon as the oven beeps.
7	Roast Pork	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping tray with small grid	2	Put marinated roast pork on small grid. Turn over as soon as the oven beeps.
8	Lamb Chops	0.3-0.4 0.5-0.6	Drippping tray with small grid	4	Marinate lamb chops. Put lamp chops on small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
9	Chicken Pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Drippping tray with small grid	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the small grid.
10	Whole Chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Drippping tray with small grid	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the small grid. Turn over, as soon as the oven beeps.
11	Roast Fish	0.5-0.7 0.8-1.0	Drippping tray with small grid	4	Put fishes head to tail on the small grid. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
12	Roast Vegetables	0.4-0.5 0.8-1.0	Drippping tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into deep pan. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
13	Marble Cake	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Big grid	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
14	Fruit Flan Base	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Big grid	2	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 6 small tartlets.
15	Muffins	0.5-0.6 0.7-0.8	Big grid	2	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 20 2013-10-10 1:28:25

troubleshooting & error code

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock. • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may has tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an electrician.
What should I do if the oven doesn't heat up even after the function and temperature have been set?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There has been a power failure. Set the clock.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Call your local service centre.
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• After use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

ERROR CODE

CODE	PROBLEM	SOLUTION
	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
	Key is pressed for over 10 seconds.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
	Divider Missing. Divider use is incorrect.	Insert divider for upper, twin and lower mode. Remove divider for single mode.
	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 21 2013-10-10 1:28:25

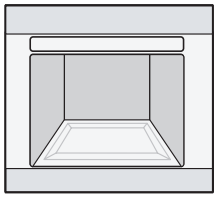
INITIAL SETUP

Initial cleaning

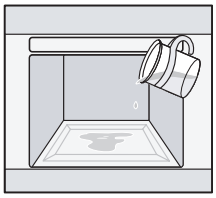
Before the oven is used for the first time, it should be cleaned thoroughly. Do not use any abrasive cleaning agents, cloths or substances, because they could damage the oven surfaces.
Use warm water, detergent and soft clean cloth to clean the baking tray, dripping tray, grids and the other accessories, as well as the internal compartment and the guide rails at the oven sides.
The front should be cleaned with damp, soft and clean cloth.
Check if the oven clock is set correctly and remove all accessories from the oven. Run oven in single mode with convection for 1 hour at 200 °C. This procedure will burn any remaining production substances in the oven with an unmistakeable odour. This is normal, though make sure your kitchen is well ventilated during that time.

STEAM CLEANING (OPTIONAL)

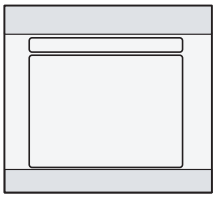
If your oven is dirty and must be cleaned, you could use the built-in steam cleaning. Steam cleaning will be available after the oven has cooled down.



1. Remove all accessories from the oven.



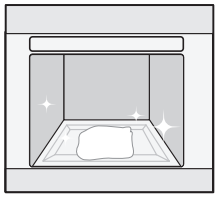
2. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven.



3. Close oven door.

4. Set the operation knob to steam cleaning. When the display starts to blink and a beep occurs, the operation is complete.

5. Set the operation knob to Off to end the steam cleaning.



6. Clean the oven interior with a soft clean cloth.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 22 2013-10-10 1:28:26

Steam cleaning notes

- Take care when opening the door before the end of the steam cleaning procedure; the water on the bottom is hot.
- Open the oven door and remove the remaining water with a sponge.
- Never leave the residual water in the oven for a longer time, for example, over night.
- Clean the oven interior with a sponge and detergent or a soft brush. Stubborn soil can be removed with a nylon scourer.
- Lime deposits can be removed with a cloth soaked in vinegar.
- Use soft cloth and clear water to clean the interior. Do not forget to wipe under the oven door seal.
- If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommend that you rub detergent into the stubborn soil before activating the oven cleaning function.
- Leave the oven door ajar at 15° after cleaning to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.

RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at approximately 30°.
2. Set the operation knob to single mode.
3. Press the function button.
4. Select convection with the selector knob.
5. Set a cooking time of about 5 minutes and a temperature of 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, while baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean all interior oven surfaces as described in the hand cleaning section.
3. Set the oven to upper- and lower heat.
4. Set the heat to 250 °C.
5. Run the oven for approximately 1 hour. The length of time depends on the degree of soiling. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

HAND CLEANING

CAUTION: MAKE SURE THE OVEN AND ACCESSORY IS COOL BEFORE CLEANING

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 23 2013-10-10 1:28:26

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

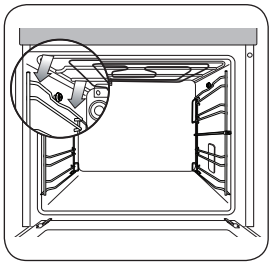
Aluminum oven fronts

- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or micro fiber cloth and a mild window cleaning detergent.

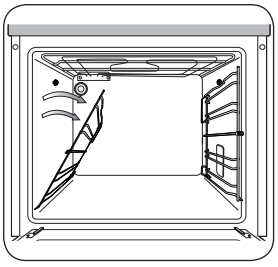
Accessory

Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

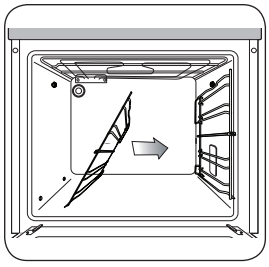
DETACHING THE SIDE RUNNERS (OPTIONAL)



1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45°.

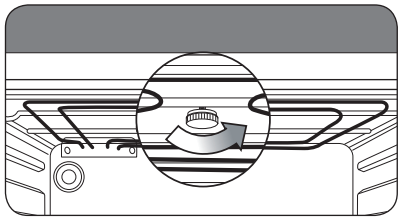


3. Pull and remove the side runner from bottom 2 holes.

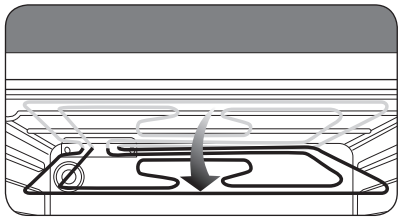
NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 24 2013-10-10 1:28:26

CLEANING THE CEILING (OPTIONAL)

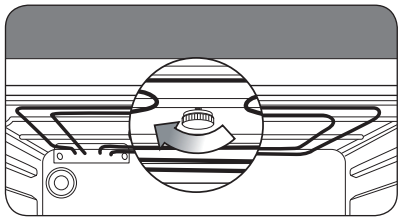
1. You can let down the grill heater to help when cleaning the ceiling of the oven.
Remove the circular nut by turning it anti-clockwise while holding the grill heater.



2. The front of the grill heater moves down and the grill heater can not be removed from the oven. Do not force the grill heater down, or it may become deformed.



3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the circular nut clockwise.



NV66F1713AS_EO_DG68-00522N_EN.indd 25 2013-10-10 1:28:27

memo

memo

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee

DG68-00522N